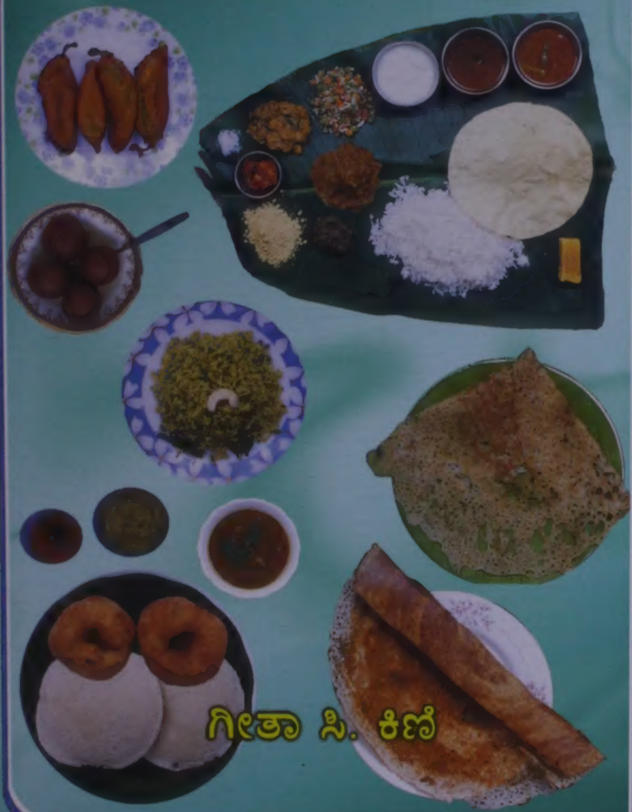
ವಾಸರಿಂತು ಹಾಂವ್



ಗೀತಾ ಸಿ. ಕಿಣಿ

ಗೀತಾ ಸಿ. ಕಿಣಿ

ಹಾನ್ನಿ ಬರೆಯಿಲೆ

ವಾಸರಿಂತು ಹಾಂವ್

ಅಂಕೊ - 1

ಬಾಳಿಗಾ ಪ್ರಕಾಶನ

ಮಂಗಳೂರು

VASARINTHU HAVA :

Written By :

GEETHA C. KINI
101, 1st, Floor,
Manjunath Apartment,
Near New Chitra Talikes,
Mangalore - 575 003.
Cell : 98452 07058

First Edition : 2008
Second Edition : 2012

Price : **Rs. 50/-**
Pages : viii + 48

Published by :

BALIGA PUBLICATIONS
202, Sterling Chambers,
Kalakunj Road,
Mangalore - 575 003.
Phone : 0824 - 2497747
Mobile : 98807 01747

Cover Design, D.T.P., Printed by :

DHARMA PRAKASH PRINTERS
Opp. Town Bank, Car Street,
Mangalore - 575 001.



ಅರ್ಪಣಾ



ಜೀವನಾಚೆ ಹರ ಏಕ್

ಪಾವ್ಲಾಂತು

ಆಧಾರ ದಿಲ್ಲಲೆ ಮೆಗ್ಗೆಲೆ

ಆನು

ದಿವಂಗತ ಮುಲ್ಕಿ ಎಮ್. ರಾಮ ಭಟ್ಟ

ಆಮ್ಮ

ದಿವಂಗತ ಮುಲ್ಕಿ ಸೀತಾ ರಾಮ್ ಭಟ್ಟ

ಹಾಂಗೆಲೆ

ಚರಣಾರವಿಂದಾಕ್

ದೋನಿ ಉತ್ರ....

"ವಾಸರಿಂತು ಹಾಂವ" ವಾಸರಿ ಮಳ್ಳೇರಿ ಫುಡೆ, ಭ್ಹಾಯ್ಲ್ಗ ಮನಸಾಂಕಚೇ ಮೊಣ್ಣು ಸೀಮಿತ್ ಆಸ್ಲಿಲಿ, ಜಾಲೆ ಆತ್ತ ಸಾಫ್ಟ್‌ವೇರ್, ಇಂಜಿನಿಯರಿಂಗ್ ಆನಿ ಡಾಕ್ಟರ್ ವ್ಹೊಣು ಜಾತ್ತರಿ ಆಮಗೆಲೆ ಚೆಲ್ಲಿಯೊ ರಾಂದಪಾಂತು ಮಾಕ್ಷಿ ಪಳ್ಳೆಂಚೆ ವ್ಹೊಣು ಮಾಕ್ಕಾ ದಿಸತಾ.

ಆತಂ ಚೆರಡುವಾಂಕ ಪಿಡ್ಜಾ ಆನಿ ಬರ್ಗರ್ ಸೊಳ್ಳೆರಿ ವಿಂಗಡ್ ಕಸ್ಸಲೆಂಯ್ ತೊಂಡಾ ಲಾಗ್ಗನಾ. ಹಾಂತು ತಾಂಗೆಲಿ ಚೂಕಿನಾ. ಆವಸುನ ತಾಂಕಾ ಸಾನ ದಾಕ್ಕುನ ಘುರಕಡಚೆ ಖಾಣ ಖಾವಯಲೇರಿ ಹೋ ದೀಸು ಯೆನಾ ಅಶ್ಶಿಲೋ.

ಆಮಗೆಲೆ ರಾಂದಪಾಂತು ಹಜಾರೋ ಖಾಣಾಚೆ ವೈವಿಧ್ಯ ಆಸ್ಸ. ಆಮ್ಮಿ ಸಾನ ಆಸತಾನ ಆಮಗೆಲೆ ಮಾಮಾಮಾನ ಆನಿ ಆನ್ನಮಾನ ಕೊರನು ದಿವಚೆ ಖಾಣಾ ರುಚಿ ಆಜಿಕಯಿ ಆಟಯೆತಾ. ಹೆಂ ಪೂರಾ ಪಳಯತಾನ ಆಮಗೆಲೆ ರಾಂದಪಾ ವಿಷಯಾರಿ ಏಕ ಸಾನ ಪುಸ್ತಕ ಬೊರೊವಚೆ ವ್ಹೊಣು ಚಿಂತನಕೆಲ್ಲೆಂ. ಕೊಡಿಯಾಲ

ಖಬರ ಕೊಂಕಿಣಿ ಪಾಕ್ಷಿಕ ಪತ್ರಿಕೆಂತು ಏಕ ವರಸ ಮ್ಹಳಯೊರಿ ಸುಮಾರ ೨೪ ಖಾಣಾ ಬದ್ದಲ ಹಾವೆಂ ಮಾಹಿತಿ ದಿಲ್ಲೆಲಿ ಅಶ್ಶಿಲಿ. ತಾಕ್ಕಾಚಿ ಆನಿಕಯಿ ತೊಡೆ ಖಾಣಾ ಮಾಹಿತಿ ಸಾಂಗತ ಘಾಲನು ಹೆಂ ಪುಸ್ತಕ ಬರಯುಲಾಂ. ಪುಸ್ತಕ ಬರೊವಚಾಕ ಮಾಕ್ಕಾ ಪ್ರೇರಣ ದಿಲ್ಲೆಲೆ ಕೊಡಿಯಾಲ ಖಬರೆಚೆ ಸಂಪಾದಕ ವೆಂಕಟೇಶ್ ಬಾಳಿಗಾ, ಚಂದ ರೀತಿರಿ ಡಿ.ಟಿ.ಪಿ. ಕೊರನು ಮುದ್ರಣ ಕೊರನು ದಿಲ್ಲೆಲೆ ಧರ್ಮ ಪ್ರಕಾಶ್ ಕಂಪ್ಯೂಟರ್ಸ್, ಮಾಕ್ಕಾ, ರಾಂದಪಾ ವಿಶಯಾರಿ ಸಾಹಿತ್ಯ ನಿರ್ಮಾಣ ಜಾವಕಾ ಮ್ಹೊಣು ತಾತ್ತಾವಳಿ ಸಾಂಗ್‌ತಾ ಅಶ್ಶಿಲೊ ಬಸ್ತಿ ವಾಮನ ಶೆಣೈ ಆನಿ, ಕುಟುಂಬೆಚೆ ಸರ್ವಾಂಕ್ ಮೆಗ್ಗೆಲೊ ಧನ್ಯವಾದ.

✍ ಗೀತಾ ಪಿ. ಕಿಣಿ
ಮಂಗಳೂರ

ಪರಿವಿಡಿ

ಆಪ್ಪೋ (ಉಡಿದ್ ಆನೀ ತಾಂದ್ಲಾಚೋ)

ಅಗತ್ಯಾಚೊ ವಿಷಯು : 1 ಗ್ಲಾಸ ಉಡಿದಾ ದಾಳಿ, 1½ ಗ್ಲಾಸ ಪೊಳಿಯೋಚೋ ಸುರೈ ತಾಂದೂಲ್, ಜಾಯ್ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್, ಆಪ್ಪ್ ಕಾಡೂಕ್ ಜಾಯಿತಿತ್ಲೆ ತೇಲ್.

ವಿವರ್ : 1 ಗಂಟೆ ಪೂಡೆ ತಾಂದೂಲ್ ಆನಿ ಉಡಿದಾ ದಾಳಿ ವಿಂಗ್ ವಿಂಗಡ್ ವಾಟ್ಟುನು ತಿಂಬತ್ ಗಾಲಚೆ. ತಿಂಬತರಿ ಉಡಿದ್ ವಿಂಗಡ್ ಗುಡ್‌ಗುಡಾನ್ ಕಾಡ್ಚೆ. ತಾಂದೂಲ್ ಹದಾ ದರಗ್ ವಾಟ್ಟೋನು, ತೇ ಉಡಿದಾ ಪೀಟ್ಟಾಕ್ ಭರಸೂಚೆ. ಜಾಯಿತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್ ಗಾಲ್ನು ದವರ್ಚೆ. (ಪೀಟ್ ವುಸ್ತ್ ಪಾತಳ್ ಕೊರ್ಚಿನಾಕ) ಹೆರ್‌ದೀಸ್ ಸಕಾಣೆ ರಾನ್ನಿರಿ ಆಪ್ಪೆ ಕಾಯಿಲಿ ದವೊರ್ನು ತೇಲ್ ಗಾಲ್ನು, ಪೀಟ್ ಗಾಲ್ನು ಉಪರಟೆ ಪರಟೆ ಗಾಲ್ನು ಆಪ್ಪೋ ಭಾಜ್ಜೂನ್ ಕಾಡ್ಚೆ.

ಹಿಂಗಾ ಚೆಟ್ನಿ :

ಅಗತ್ಯಾಚೊ ವಿಷಯು : 1 ವಳೆ ಸೋಯಿ, 4 ತ್ತಾಂಬಡಿ (ಗುಡ್ಡಿ) ಬಾಜ್ಜಿಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್, 1 ಸಾನ್ ಹಿಂಗಾ ಕುಡ್ಕೊ, 1 ಚಮಚೆ ನಾರ್ಲ್ಲೆಲ ತೇಲ್, ಫಣ್ಣಾಕ ತೋಡೆ ಸಾಸಮ, ಜಾಯಿ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್, ಸಾನ್ ಚಣೆ ಇತ್ಲೆ ಚಿಂಚಾಮ.

ವಿವರ್ : ಸೋಯಿ, ಮಿರ್ಸಾಂಗ್, ಚಿಂಚಾಮ ಒಟ್ಟೊ ಮಿಕ್ಸಿಂತು ವಾಟ್ಟುಚೆ. ½ ವಾಟ್ಟಿತನಾ ಹಿಂಗು ತೆಲ್ಲಾಂತು ಪುಲ್ಲಾನು ತಾಕ್ಕಾ ಘಾಲಚೆ. ಜಾಯಿ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್ ಘಾಲನು ಲ್ಹಾನ ಕೋರನು ವಾಟ್ಟುನು ಕಾಡಚೆ. ಹದ ಪಾತ್ಥಳ ಕೋರನು ತಾಕ್ಕಾ ಸಾಸಮ ಫಣ್ಣ ಘಾಲಚೆ.

ಆಪ್ಪೋ (ಗೊವಾಂ ಪಿಟ್ಟಾಚೋ ಗೋಡ್)

ಅಗತ್ಯಾಚೊ ವಿಷಯು : 1 ಗ್ಲಾಸ್ ಗಾವೂಂಚಿ ಪೀಟ್, 1 ವಳೆ ಸೋಯಿ, 1 ಗೊಡ್ಡಾಚೆ ಚಿಟ್ಟೋ, ಜಾಯ್ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್, ಏದೀ ಖಾವುಚಿ ಸೋಡಾ ಪಿಟ್ಟೀ, ½ ಚಮ್ಚೆ ಏಳಾ ಪಿಟ್ಟೀ, ಆಪ್ಪ್ ಕಾಡೂಕ್ ಜಾಯಿತಿತ್ಲೆ ತೂಪ್, ತಾಜ್ಜಿ ಒಟ್ಟು ಖಾವ್ಚಕ್ ಲೋಣಿಯಾ ಮುದ್ದೊ.

ವಿವರ್ : ಗಾವೂಂಚಿ ಪೀಟ್, ಮೀಟ್, ಗಾಡ್, ಸೋಡಾ ಪಿಟ್ಟೀ, ವಳೆ ಸೋಯಿ, ಏಳಾ ಪಿಟ್ಟೀ ಪೂರಾ ಒಟ್ಟು ಗಾಲ್ನು ಉದ್ಕಾನ್ ಹದಾ ಸುಕ್ಕೆ ಕಾಲೋಚೆ. ರಾನ್ನಿರಿ ಆಪ್ಪೆ ಕಾಯಿಲಿ ದವ್ರೊರ್ನು ತೂಪ್ ಗಾಲ್ನು, ಪೀಟ್ ಗಾಲ್ನು ಉಪರಟೆ ಪರಟೆ ಭಾಜ್ಜೂನ್ ಕಾಡ್ಚೆ. ಲೋಣಿಯಾವೊಟ್ಟು ಹೂನ್ಯೆ, ಥಂಡ್ಯೆ ಖಾವ್ಯಾಕ್ ಭಾರೀ ರುಚಿ.

ಆಪಮ್ಮ

ಅಗತ್ಯಾಚೊ ವಿಷಯು : 1 ಗ್ಲಾಸ ಸುರ್ಯೆ ತಾಂದೂಲ, 1 ಮುಶ್ಟಿ ಉಡಿದಾ ದಾಳಿ, ½ ವಳೆ ಸೋಯಿ, ಸ್ವಲ್ಪ್ ಸುರ್ಯೆ ಶೀತ್, ಆನಿ ತೊಡೆ ಮೀಟ್

ವಿವರ್ : 2 ಗಂಟೆ ಪೂಡೆ ತಾಂದೂಲ ಆನಿ ಉಡಿದಾ ದಾಳಿ ಒಟ್ಟೋ ತಿಂಬತ ಗಾಲಚೆ. ತಿಂಬಿಲಾಕ ಸೊಯಿ ಬರ್ಸುನು ಮಿಕ್ಸಿಂತು (ಪಾತ್ರಿ ರಗ್ಡೊ) ಲಾನ ಕೊರ್ನು ವಾಟ್ಟುಚೆ. ಪೀಟ್ ಕಾಡಚೆ ಪುಡೆ ತಾಕ್ಕ ಸುರ್ಯೆ ಶೀತ್ ಬರ್ಸುನು ವಾಟ್ಟುಚೆ. ಮಾಗ್ಗಿರಿ ಪೀಟ್ ಕಾಡಚೆ. ರುಚಿಕ ಜಾಯ್‌ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್ ಗಾಲ್ನು ಪುಳ್ಳೆ ದಿವಸು ರಾತ್ರಿ ದೊವೊರ್ನು ಸೋಡ್ಚೆ. ಎರ್ದುಸು ಅಪಮ್ಮ ಕಾಯ್ಲಿಂತು ಪೀಟ್ ಗಾಲ್ನು ಕಾಡ್ಚೆ.

ಅಪ್ಪಾಮ ಸ್ಟೂ

ಅಗತ್ಯಾಚೊ ವಿಷಯು : 3 ಬಟಾಟೊ, 3 ಪಿಯಾವು, 4 ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್ ಸಾನ ಆಲ್ಲೆ ಕುಡ್ಕೊ, ½ ವಳೆ ಸೋಯಿ, ¼ ಚವ್ಚೆ ಜೀರೆ, ¼ ಚಮುಚೆ ತೂಪ್.

ವಿವರ್ : ಬಟಾಟೊ ಆನಿ ಪಿಯಾವು ಸಪೂರು ಶಿಂಧುನು ಶಿಜ್ಜತ್ ದೊವೋರ್ಚೆ ತಾಕ್ಕ.

ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಭಾಗ್, ಸಪೂರ ಆಲ್ಲೆ ಚೂರ್ ಕೊರ್ನು ಗಾಲಚೆ. ಸಮ್ ಶಿಜ್ಜುನು ಜಾತ್ತರಿ ರುಚಿಕ್ ಜಾಯ್ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್ ಗಾಲಚೆ. ತಾಕ್ಕಚಿ ಸೊಯ್ಯೆರೊಸು ಕಾಣು ಗಾಲಚೆ. ವಾಗ್ಗಿರಿ ತುಪ್ಪನ ಜೀರೆ ಪುಲ್ಲಾನು ಗಾಲಚೆ. ಅತ್ತ ಅಪ್ಪಾಮಚೆ ಸ್ಟೂ ತಯಾರ ಜಲ್ಲೆ. ಅಪ್ಪಾಮ ಒಟ್ಟು ಸ್ಟೂ ಗಾಲನು ಖಾವಚೆಕ ಬಾರೀ ರುಚಿ.

ಬುಬ್ಬುಸು ರೊಟ್ಟಿ (ಧಿಡೀರ)

ಅಗತ್ಯಾಚೊ ವಿಷಯು : ದುದ್ದಾ ಸಾಯಿ, ಥೋಡೀ ಸಕ್ಕರ, ಥೋಡೇ ಮೀಟ, ಏಕ ಚಿಮ್ಟಿ ಸೋಡಾ ಪಿಟ್ಟಿ, ಸವಾಯಿ (1¼) ಚವುಚೆ ಜೀರೆ, ಅಗತ್ಯಾ ತಿತ್ಲೆ ಗಾವಂಚೆ (ಗೋಂವಾ) ಪೀಟ, ಏಕ ಗ್ಲಾಸ ಉದ್ದಾಕ, ಭಾಜ್ಜುಚಾಕ ತೂಪ.

ವಿವರ್ : ಉದ್ದಕಾಕ ಸಾಯಿ, ಮೀಟ್, ಸಾಕ್ಕರ್, ಜೀರೆ, ಸೋಡಾ ಪಿಟ್ಟೀ ಪೂರ ಗಾಲಚೆ, ತೆ ಖಿರತರಿ ಗಾಂವಚೆ ಪೀಟ್ ಕಿತ್ಲೆ ಜಾಯಿ ತಿತ್ಲೆ ಗಾಲನು ರೋಟಿಯೆ ಪಿಟ್ಟಾವರಿ ಕಾಲೋವಚೆ. ಹದ ದಾಟ, ಉರುಟ ಕೊರ್ನು ಲಾಟ್ನೂನು ತೂಪ್ ಸಾರೋವನು ಭಾಜ್ಜುನ ಕಾಡಚೆ. ಹೂನ ಖಾವಚಾಕ ಭಾರೀ ರುಚಿ.

ಬನ್ಸ್ (Buns)

ಅಗತ್ಯಚೊ ವಿಷಯು : ½ ಗ್ಲಾಸ್ ಧಂಯ, 4 ಚಮಚೆ ಸಾಕ್ಕರ್, 2 ಮೈಸೂರ ಕೇಳೆಂ, ½ ಚಮಚೆ ಜೀರೆ, ತೋಡಿಚೆ ಸೋಡಾ ಪಿಟ್ಟ್, ಅಗತ್ಯಾ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್, 2 ಚಮಚೆ ಚಣಾ ಪೀಟ, ಖಾಲ್ಲೊ ಚಾಕ ಜಾಯಿ ತಿತ್ಲೆ ಮೈದಾ, ತೊಳೊಕ ತೂಪ್ ಜಾವ ತೇಲ್.

ವಿವರ್ : ಪುಳ್ಳಿ ದಿವಸ ರಾತ್ರಿ ಧಯಾಂಕ ಸಾಕ್ಕರ್, ಮೈಸೂರು ಕೇಳೆಂ, ಜೀರೆ, ಸೋಡಾಪಿಟ್ಟೀ, ಮೀಟ್, ಚಣಾ ಪೀಟ್ ಆನಿ ಜಾಯ್ ತಿತ್ಲೆ ಮೈದಾ ಪೀಟ್ ಪೂರಾ ಗಾಲ್ನು, ಗಟ್ಟಿ ರೊಟ್ಟಿ ಪಿಟ್ಟಾವರಿ ಕಾಲ್ಲೊನು ದವರಚೆ. ಹೆರದಿವಸು ಸಕಾಳಿಂ ಸಾನಸಾನ ದಾಟ ಉರೂಟು ಕೊರ್ನು ಲಾಟ್ಟೊನು ತುಪ್ಪಾಂತು ಜಾವೊ ತೆಲ್ಲಾಂತು ತೋಳನು ಕಾಡಚೆ. ಹೂನ್ಶೆ ಥಂಡಯಿ ಖಾವಚಾಕ ರುಚಿ.

ಬ್ಯಾಂಡಾಚೆ ಸಲಾಡ

ಅಗತ್ಯಾಚೊ ವಿಷಯು : 10 ಬ್ಯಾಂಡ 1 ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, 2 ಸುಕ್ಕಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಫಣ್ಣಾಕ ಸಾಸಮ ಆನಿ ತೇಲ ಅಗತ್ಯಾ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ, ½ ಗ್ಲಾಸ ಧಯಂ.

ವಿವರ್ : ಬ್ಯಾಂಡ ಧೂವ್ನು ಪೂಸುನು ಉರೂಟು ಉರೂಟ, ಸಪೂರ ಕಾತ್ತ್ಲೆ ಕೊರಚೆ. ಕಾಯಲಿಂತು ಏಕ ಚೂರು ತೇಲ ಘಾಲನು, ಭಾಜ್ನೂನು ಕಾಡಚೆ, ಸಾಸಮು, ತೇಲ, ಸುಕ್ಕಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಫಣ್ಣಾ ದವರನು. ½ ಗ್ಲಾಸ ಧಯಾಂಕ ತ್ಯಾ ಫಣ್ಣಾ ಘಾಲಚೆ. 1 ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗಚೆ ಚೂರು ಆನಿ ಭಾಜ್ಜಿಲೆ ಬ್ಯಾಂಡ, ಜಾಯಿ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್ ಘಾಲನು ಒಟ್ಟು ಬರಸೂಚೆ. ಹೇಂ ಬನ್ಸ್, ಪೂರಿ, ಚಪಾತಿ ಕಸಲಾಕ್ಕಯಿ ಘಾಲನು ಖಾವಚಾಕ ಭಾರೀ ರುಚಿ ಜಾತ್ತಾ.

ಬಟಾಟೊ ಪೋವು

ಅಗತ್ಯಾಚೊ ವಿಷಯು : 2 ಬಟಾಟೊ, 2 ಪೀಯಾವು, 4 ತರ್ನಿಮಿರಸಾಂಗ್, ½ ಚಮಚೆ ಜೀರೆ, ಜಾಯಿ ತಿತ್ಲೆ ತ್ಯಾಲ ತೋಡೆ ಸಾಸಮು, 2 ಗ್ಲಾಸ್ ಪೋವು, ½ ವಳೆ ಸೋಯಿ, ಜಾಯಿ ತಿತ್ಲೆ ಪಿಟ್ಟಿಮಿಟ್ ¼ ಚಮುಚ ಹಳದಿ ಪಿಟ್ಟಿ.

ವಿವರ : ಬಟಾಟೊ ಕುಕ್ಕಾರಾಂತು ಸಿಜ್ನೂನು ಸಾನು ಕುಡ್ಕೋ ಕೊರುನು ದವರಚೇ ಮ್ಹಾಗ್ಗಿರಿ, ಏಕ ಕಾಯಿಲಿಂತು ತೇಲ, ಸಾಸಮು ದವರೊನು, ತೇ ಸ್ವಲ್ಪ ಫಡ್‌ಫಡರೆತರಿ ತಾಕ್ಕಾಚ್ಚೆ ತರ್ನಿ ಮಿರಸಾಂಗೆ ಭಾಗ, ಜೀರೆ ಆನಿ ಸಪೂರ ಸಿಂಧುನು ಪೀಯಾವು ಘಾಲನು ಭಾಜ್ಜುಚೆ,

ತೇ ಭಾಜ್ಜುನು ಜಾತ್ತರಿ ತಾಕ್ಕಾಚ್ಚೆ ಪಿಟ್ಟೆ ಮೀಟ್ ಹಳದಿ ಪಿಟ್ಟೆ ಘಾಲನು ಚಾಳನು ಮಾಗ್ಗಿರಿ ಬಟಾಟೊ ಕುಡ್ಕೊ ಅನಿ ಪೊವು ಉದಕಾಂತು ಘಾಲನು ಪೀಳುನು ಕಾಣು ತೇ ಫಣ್ಣಾಕ ಗಾಲನು ಲಾಯಿಕ್ಕ ಕೊರುನು ಚಾಳ್ಚೆವಳೆ ಕಾಂತುನು ತಾಜ್ಜೆ ಸೋಯಿ ತಾಕ್ಕಾ ಗಾಲನು ಚಾಳಚೆ ಹುನ, ತಂಡಯಿ ಖಾವಚಕ್ ಭಾರಿ ರುಚಿ.

ಚಪಾತಿ

ಅಗತ್ಯಾಚೋ ವಿಷಯು : 1 ಗ್ಲಾಸ್ ಉದಾಕ್, ತೊಡೇಚೆ ಸಗ್ಲೆ ಜೀರೆ, ಅಗತ್ಯಾತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್, ಜಾಯ್‌ತಿತ್ಲೆ ಗಾಂವ್ವಾಚೆ ಪೀಟ್, 4 ಚಮಚೆ ದೂದ್, ಭಾಜ್ಜ್ಯಾಚ್ಯಾಕ್ ತೇಲ್ ಏಕೆಯಿ ತೂಪ್.

ವಿವರ್ : ಉದ್ಕಾಕ್ ಮೀಟ್ ಅನಿ ತೊಡೇಚೆ ಸಗ್ಲೆ ಜೀರೆ, ದೂದ್ ಗಾಲೂನ್, ಜಾಯ್‌ತಿತ್ಲೆ ಗಾಂವ್ವಾಚೆ ಪೀಟ್ ಗಾಲೂನ್ ಕಾಲ್ಲೋಚೆ. ಮಾಗಿರಿ ತೇ ಪಿಟ್ಟಾಚೆ ಉರುಟ್ ಉರುಟ್ ಗೂಳಿ ಕೊರ್‍ಚೆ. ಗೂಳಿ ಹದಾ ಉರುಟ್ ಲಾಟ್ಟೂನ್ ತಾಕ್ಕ ತೊಡೇಯಿ ತೂಪ್ ಸಾರೊನ್ನು 2 ಭಾಗ್ ಮಡಚೂಚೆ. ಮಾಗ್ಗಿರ್ ವಾಪಾಸ್ ಲಾಟ್ಟೂಚೆ. ಪೊಳೆಕೈಯಿಲ್ ದವ್ವೋರ್‍ನು ತಾಂತು ಎದೆ ತೂಪ್ ಏಕೆಯಿ

ತೇಲ್ ಗಾಲೂನ್ ಉಪರಟಿ ಪರಟಿ ಕೊರ್ನು ತಾಂಬಡೆ ಭಾಜ್ಜೂನ್ ಕಾಡ್ಚೆ.

ಭಾಜಿ : ಮಸಾಲಾ ದೋಸೇಚಿ ಭಾಜಿ ಹಾಕ್ಕಾಯೀ ವಾಪುರಚೆ.

ದಿಢೀರ್ ಗೋಳಿಬಜೊ

ಅಗತ್ಯಾಚೊ ವಿಷಯು : 1 ಗ್ಲಾಸ ಧಂಯ, 4 ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್, ½ ಚಮುಚೆ ಜೀರೆ, 1 ಚಿಮ್ಟಿ ಸೋಡೆ ಪಿಟ್ಟಿ, 3 ಚಮುಚೆ ಚಣೆಪೀಟ, 2 ಚಮುಚೆ ಸಾಕ್ಕರ್, ತಾಕ್ಕ ಕಾಲ್ಲೋಚಕ ಪಾವಚೆ ತಿತ್ಲೆ ಬೊಂಬೈ ಪೀಟ್ (ಮೈದಾ) ಆನಿ ರುಚಿಕ ಜಾವಕ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್, ತೊಳಚಾಕ ತೇಲ್.

ವಿವರ್ : ಸುರ್ವೆಕ ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಜೀರೆ, ಮೀಟ ಸಾಕ್ಕರ್ ಕೊಂಳ್ಬಿಂತು ದಾಡಚೆ (ಮಿಕ್ಸಿಂತುಯಿ ಗುಂವ್ಡಾವೆತ). ತಾಕ್ಕ ಧಂಯ ಆನಿ ಸೋಡ ಪಿಟ್ಟಿ ಗಾಲ್ನು ಬಸ್ರುಚೆ, ತಾಕ್ಕ ಚಣೆ ಪೀಟ್ ಆನಿ ಬೊಂಬೈ ಪೀಟ್ ಗಾಲ್ನು ಮುಳಿಕ ಪಿಟ್ಟಾವರಿ ಕಾಲ್ಲೊಚೆ ತೆನ್ನಚಿ (ತಕ್ಷಣ) ತೆಲ್ಲಾಂತು ತೊಳಚೆ. ಹುನಯಿ ತಂಡಯಿ ಕಾವ್ಚ ಭಾರಿ ರುಚಿ. ಸೊಯಿರೆನಿ ಆಯಿಲೆರಿ ತೆನ್ನಚಿ ಕೊರಚೆ ತಸಲೆ ಏಕ ದಿಢೀರ ಕಾಣ್.

ಧಂಯ್ಯಾ ಸುರ್ನಳಿ

ಅಗತ್ಯಾಚೊ ವಿಷಯು : 1 ಗ್ಲಾಸ ಧಂಯ್ಯಾ, 1 ಗ್ಲಾಸ ಸುರ್ಯೆ ತಾಂದೂಲ (ಪೋಳ್ಯೆಚೊ), 1 ತರ್ನಿ ಮಿಸಾಂಗೆ ಕೊಚ್ಚೊಲು, ಸಾನ ಆಲ್ಲೆ ಕುಡ್ಕೊ, ಅಗತ್ಯಾ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್, 1 ಮುಷ್ಟಿ ಪೋವು, ½ ವಳೆ ಸೋಯಿ, ರುಚಿಕ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್.

ವಿವರ್ : ತಾಂದೂಲ ಧುವ್ನು ಧಯ್ಯಾಂತು ತಿಂಬತ್ ಗಾಲಚೆ. ತಿಂಬತ ಗಾಲ್ಲೆಲೆ 2 ಘಂಟೆ ಮಾಗ್ಗಿರಿ ತಾಕ್ಕಾ ಸೋಯಿ ಬರ್ಸುನು ವಾಟ್ಟೊಚೆ (ಮಿಕ್ಸಿಂತು, ಪಾತ್ರಿ ರಗ್ದೆ, ಟಿಲ್ಪಿಂಗ್). ಅರ್ಧ ವಟ್ಟೆತಾನಾ ಪೋವು ಘಾಲನು ಅಗತ್ಯಾ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್ ಗಾಲಚೆ.

ಹಾಂತೂಲೆ ½ ಪೀಟ ಕಾಣುವರ್ಲೆಲೆ ಪಿಟ್ಟಾಕ ಗೋಡ ಗಾಲ್ನು ಧವರಚೆಂ. ಹೆರ್ಧಿವಸು ಸಕಾಣೆ ಗೋಢ ಬರ್ಸಿಸ ನಾತ್ತಿಲೆ ಪಿಟ್ಟಾಕ ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಕೊಚ್ಚೊಲು, ಆಲ್ಲೆ ಚೂರು ಬರ್ಸುನು ಚೆಪ್ಪಿ ಸುರ್ನಳಿ ಕಾಡಚಿ. ಗೋಡ ಬರಸಿಲಿಲಿ, ಗೋಡಿ ಸುರ್ನಳಿ ಕಾಡಚಿ. ಲೋಣ್ಯೆ ಒಟ್ಟೊ ಖಾವಚಾಕ ಭಾರೀ ರುಚಿ.

ಗೋಬಿ ಮಂಚೂರಿ

ಅಗತ್ಯಾಚೋ ವಿಷಯು : 1 ಹದಾಚಿ ಕ್ಯಾಲಿಫ್ಲವರ್ ½ ಗ್ಲಾಸ್ ಮೈದಾ ಏಕೆಯಿ ಕಾರ್ನ್ ಫ್ಲವರ್, 4 ಪಿಯಾವ್, 6 ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್, 8 ಲೊಸ್ನೆಬಿ, 1 ಸಾನ್ ಕುಡ್ಕೊ ಅಲ್ಲೆ, 4 ಚವುಚೆ ಸೋಯಾ ಸಾಸ್, 6 ಚವುಚೆ ಟೊಮೆಟೋ ಕೆಚ್ಚಪ್, 1 ಸಾನು ಕಾಟು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪಾಲ್ಲೊ, ಅಗತ್ಯಾತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್, ತೊಳೂಂಕ್ ತೇಲ್.

ವಿವರ್ : ಸುರೆವಕ್ ಕ್ಯಾಲಿಫ್ಲವರ್ ಚಂದ್ ಕೊರ್ನು ಕುಡ್ಕೊ ಕೊರ್ನು ಮೀಟ್ಯಾ ಉದ್ಯಾಕಾನ್ ದೂವುನ್ ದವೊರ್ಚೆ. ಮಾಗ್ಗಿರ್ 2 ಪಿಯಾವ್ ಓಡ್ ಕುಡ್ಕೊ ಕೊರ್ನು, ತಾಜ್ಜೆ ವೊಟ್ಟು ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್, ಅಲ್ಲೆ ಕುಡ್ಕೊ, ಲೊಸ್ನೆಬಿ, ½ ಕಾಟು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪಾಲ್ಲೊ. ಅನಿ ತಾಕ್ಕ್ ಜಾಯಿತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್ ಗಾಲೂನ್ ವಾಟೂನ್ ಕಾಡ್ಚೆ. ಕಾಯಿಲಿಂತ್ ಎದೆ ತೇಲ್ ದವೊರ್ನು ತಾಂತ್ 2 ಪಿಯಾವು ಸಪೂರ್ ಸಿಂಧುನ್ ತೇಂ ತೇಲ್ಲಾನ್ ಭಾಜ್ಜೂಚೆ, ಅರ್ಧ್ ಭಾಜ್ಜೂನಜಾತ್ತರಿ ತಾಕ್ಯಾಚಿ ವಾಟ್ಟಿಲ್ಲೊ ಮಸಾಲೋ ಅನಿ ಟೋಮೆಟೋ ಕೆಚ್ಚಪ್, ಸೋಯಾ ಸಾಸ್ ಗಾಲೂನ್ ಚಾಳ್ಚೆ. ತಾಜ್ಜೆ ವೊಟ್ಟೊಚಿ ಅನಿಯೇಕ್ ಗ್ಯಾಸಾರಾನ್ನಿರಿ ತೊಳ್ಯಾಕ್

ತೆಲ್ಲಾಕಾಯಿಲಿ ದವೊರ್ಚಿ. ¼ ಗ್ಲಾಸ್ ಉದ್ಕಾಕ್ ಎದೆ ಮೀಟ್ ಗಾಲೂನ್, ಜಾಯಿತಿತ್ಲೆ ಮೈದಾ ಏಕೆಯಿ ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲವರ್ ಗಾಲೂನ್, ಬಜೇಚೆ ಪಿಟ್ಟಾವರಿ ಕಾಲ್ಲೊಚೆ. ತಾಕ್ಕ 2 ಚಮಚೆ ಸೋಯಾ ಸಾಸ್ ಗಾಲ್ಚೆ. ಮಾಗ್ಗಿರಿ ಕ್ವಾಲಿ ಫ್ಲವರ್ ತಾಂತ್ ಭುಡ್ಲೋನ್ ತೇಲಾ ಕಾಯಿಲಿಂತ್ ತೊಳ್ಚೆ. ಹದಾ ತಾಂಬಿಡಿ ತೊಳ್ನು ಸೀದಾ ಅನ್ನೇಕ್ ರಾನ್ನಿರಿ ಅಸ್‌ಲೆ ಮಸಾಲಾಂತ್ ಗಾಲ್ಚೆ. ಅನಿ 5 ಮಿನಿಟ್ ತಾಂತ್ ಚಾಳ್ನು ರಾನ್ನಿರಿ ದಾಕೂನ್ ಸಕಲ್ ದವೊರ್ಚೆ. (ವರಲೆಲೆ ½ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪಾಲ್ಲೊ ತಾಜ್ಜಿ ವಯಿರಿ ಸಪೂರ್ ಚೂರ್ ಚಂದ್ ಕೊರ್ನು ಪಾತ್ಲಾಚೆ.)

ಇಡ್ಲಿ 1

ಅಗತ್ಯಾಚೋ ವಿಷಯು : 1 ಗ್ಲಾಸ್ ಉಡಿದಾ ದಾಳಿ, 1½ ಗ್ಲಾಸ್ ಪೊಳಿಯೋಚೋ ಸುರೆಯಿತಾಂದೋಲ್, ಅಗತ್ಯಾತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್.

ವಿವರ್ : ಪುಳ್ಯೆ ದಿವಸ್ ರಾತ್ರಿ ಉಡಿದಾ ದಾಳಿ ಅನಿ ಸುರೆಯಿತಾಂದೋಲ್ ವಿಂಗ್ ವಿಂಗಡ್ ತಿಂಬತ್ ಗಾಲ್ಚೆ. ತಿಂಬೆಲೆ ಉಪರಾನ್ ಉಡಿದ್ ಮಿಕ್ಸಿಂತ್ ಜಾವೋ

ರಗಾಡ್ಯಾರಿ ಗುಡುಗುಡಾನ್ ವಾಟ್ಬುನ್ ಕಾಡ್ಚೆ. ತಾಂದೂಲ್ ದರಾಗ್ ವಾಟುನ್ ಉಡುದಾ ಒಟ್ಟು ಭರಸುನ್ ಜಾಯ್‌ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್ ಗಾಲುನ್ ದವರ್‍ಚೆ. (ತಾಂದೂಲ್ ರವ್ರೋ, ವಾಟ್ಸೋಚ್ ಬದಲಕ್ ವಾಪುರಚೆ.) ಹೆರ್‌ದೀಸ್ ಸಕಾಣೆ ಇಡ್ಲೆದೋನ್ಯಾಂತ್ ಎದೆ ತೆಲ್ಲಾಪಶಿಲಾವುನ್ ಪೀಟ್ ಹದ ಸುಖಿ ಕರ್‌ನ್, ದೋಣ್ಯಾಂತ್ ಗಾಲ್‌ನ್ ಪೆಡಾವಣಾಂತ್ ಸಿಜ್ಯೋಚೆ.

5 ಮಿನಿಟ್ ಹೋಡ್‌ಉಜ್ಜರಿ ಮಾಗ್ಗಿರ್ 10 ಮಿನಿಟ್ ಸಾನ್‌ಉಜ್ಜರಿ ಸಿಜ್ಯೋಚೆ.

ಹಿಂಗಾ ಚಟ್ನಿ : ರಮಧ್ಣಕ್ ಬರೆಯಿಲಿಲೆ ಹಿಂಗಾ ಚಟ್ನಿಚೇ ಹಾಕಯಿ ವಾಪುರಚೆ.

ಇಡ್ಲಿ 2 (ಉಡಿದ್ ಆನಿ ರೂಲಾವಾಂಚೆ ಇಡ್ಲಿ)

ಅಗತ್ಯಾಚೋ ವಿಷಯು : 1 ಗ್ಲಾಸ್ ಉಡಿದಾ ದಾಳಿ, 2 ಗ್ಲಾಸ್ ಕಣ್ಯಾ ರೂಲಾವ್, ಅಗತ್ಯಾತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್.

ವಿವರ್ : ಪುಳ್ಳೆ ದಿವಸ್ ರಾತ್ರಿ ಉಡಿದಾ ದಾಳಿ ತಿಂಬತ್ ಗಾಲ್ಚೆ. ತಿಂಬೆಲೆ ಉಪರಾನ್ ಉಡಿದ್ ಮಿಕ್ಸಿಂತ್ ಜಾವ್ರೋ

ರಗ್‌ಡ್ಯಾರಿ ಗುಡುಗುಡಾನ್ ವಾಟ್ಬುನ್ ಕಾಡ್ಚೆ. ಅಗತ್ಯಾ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್ ಗಾಲುನ್ ದವರ್ಚೆ. ಹೆರ್‌ದೀಸ್ ಸಕಾಣಿ ರೂಲಾವ್ ಎದೆ ಉದ್ಕಾನ್ ತಿಂಬೋನ್ ತೇಯಿಚ್ ಉಡಿದಾ ಪೀಟ್ಲಾಕ್ ಬರಸೂಚೆ. ಇಡ್ಲೆ ದೊಣ್ಯಾಂತ್ ಎದೆ ತೆಲ್ಲಾಪಶೆ ಸಾರೊನ್ ಪೀಟ್ ಗಾಲೂನ್ ಪೆಡಾವಣಾನಂತ್ ಸಿಜ್ಹೊಚೆ. 5 ಮಿನಿಟ್ ಓಡು ಉಜ್ಜರಿ 10 ಮಿನಿಟ್ ಸಾನ್ ಉಜ್ಜರಿ ಸಿಜ್ಹೊಚೆ.

ಆಲ್ಲೆ ಚಟ್ನಿ :

ಅಗತ್ಯಾಚೋ ವಿಷಯು : ½ ವಳೆ ಸೋಯಿ, 3 ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್, 1 ಸಾನ್ ಆಲ್ಲೆ ಕುಡ್ಕು, ಅಗತ್ಯಾ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್, ತೊಡೆಯಿಚೆ ಚಿಂಚಮ್, ಫಣ್ಣಾಕ್ ತೊಡೇಚೆ ಸಾಸಮ ಅನಿ ತೇಲ್.

ವಿವರ್ : ಸೋಯಿ, ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್, ಆಲ್ಲೆ, ಚಿಂಚಮ, ಮೀಟ್ ಪೂರಾ ವೊಟ್ಟು ಗಾಲೂನ್ ಮಿಕ್ಸಿಂತ್ ವಾಟ್ಪೂನ್ ಕಾಡ್ಚೆ. ಹದಾ ಪಾತಳ್ ಕೊರ್ನು ಕಾಯಿಲಿಂತ್ ಸಾಸಮ ಅನಿ ತೇಲ್ ಗಾಲೂನ್, ಪಟ್‌ಪಟ್ ಏತರಿ ಏ ಚಟ್ನಿಕ್ ಗಾಲ್ಚೆ.

ಕಟ್ಲೆಟ

ಅಗತ್ಯಾಚೊ ವಿಷಯ : 1 ಬಿಟ್ರುಟ, 2 ಬಟಾಟೊ, 2 ಪಿಯಾವು, 5 ಲೊಶ್ಣೆ ಬೀ, 3 ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್, 1 ಚಮಚೆ ಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಪಿಟ್ಟ್, ½ ಚಮಚೆ ಗರಮ ಮಸಾಲೆ ಪಿಟ್ಟ್, 1 ಚಿಮ್ಟಿ ಹಳದಿ ಪಿಟ್ಟ್, ಟೋಷ್ಟಾ ಪಿಟ್ಟಿ ½ ಗ್ಲಾಸ (ಬೊಂಬಾಯಿ ರುಲಾವು ಟೋಷ್ಟಾ ಪಿಟ್ಟಿ ಬದಲ ಘಾಲ್ಯತ), ಅಗತ್ಯಾ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್, ಭಾಜ್ಚುಕ ಜಾಯಿ ತಿತ್ಲೆ ತೇಲ ಜಾವ್ನೊ ತೂಪ್, ಎದೊ ಕಾಜ್ಚು ಬೀಯೆ ಕೊಚ್ಕೊಲು.

ವಿವರ್ : ಕುಕ್ಕಾರಾಂತು ಬಟಾಟೊ ಆನಿ ಬಿಟ್ರುಟ ಶಿಜ್ಜೊಚೆ. ಮಾಗ್ಗಿರಿ ಎಕ ಖೈಲಿಂತು ತೂಪ್ ಜಾವ್ನೊ ತೇಲ್ ದೋವ್ನೊರ್ನು ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಆನಿ ಪೀಯಾವಾಚೆ ಸಪೂರು ಚೂರು ಆನಿ ಲೊಶ್ಣೆ ಬೀ ತಾಕ್ಕ ಘಾಲಸು ಭಾಜ್ಚುನು ಶಿಜ್ಜೆಲೆಲೆ ಬಟಾಟೊ ಆನಿ ಬಿಟ್ರುಟ ಕಜ್ಚು ಬೀಯೆ ಚೂರು, ಮಿಟ್ಟ ಪಿಟ್ಟ್, ಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಪಿಟ್ಟ್, ಗರಮ ಮಸಲ ಪಿಟ್ಟ್, ಹಳದಿ ಪಿಟ್ಟಿ ಒಟ್ಟೊ ಬರ್ಸುನು ಚಪಾತಿ ಪಿಟ್ಟಾ ವರೀ ಮುದ್ದೊ ಕೊರಚೆ. ತುಮಕಾ ಜಾಯಿ ತಸ್ಸಲೆ ಅಚ್ಚಾಂತು ಘಾಲನು ಕಾಣು ತೋಷ್ಟ ಪಿಟ್ಟೆಂತು ಎಕಡೆ

ತೆಕಡೆ ಲಾವನು ಪೊಳೆ ಖೈಲಿಂತು ಜಾಯಿ ತಿತ್ಲೆ ತೂಪ್ ಜಾವ್ನೊ ತೇಲ್ ಘಾಲಸು ಉಪರಟೆ - ಪರಟೆ ಘಾಲನು ಭಾಜ್ಜುನು ಕಾಡಚೆ. ಹೂನ ಖಾವಚ ಭಾರೀ ರುಚಿ.

ಕಟ್ಟೆಟ ಜಾಯಿ ಜಾಲ್ಲೆಲಿ ಚೇಟ್ನಿ :

½ ವಳೆ ಸೋಯಿ, ಸಾನು 1 ಕಾಟು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪಾಲ್ಲೊ, 4 ಲೋಶ್ಣೆ ಬೀ, 1 ಸಾನು ಪಿಯಾವು, 1 ಸಾನು ಆಲ್ಲೆ ಕುಡ್ಕೊ, ಜಾಯಿ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್.

ವಿವರ್ : ಹೇ ಪೂರ ಒಟ್ಟು ಘಾಲನು ಸುಕೆಚೀ ಕೋರ್‍ನು ಮಿಕ್ಸಿಂತು ಗೀರ ಕೋರ್‍ನು ವಾಟ್ಟುನು ಕಾಡಚೆ. (ಘಾಣ್ಣಾನಾಕ್ಕಾ)

ಕ್ಯಾಬೇಜ್ ಅಂಬಡೊ

ಅಗತ್ಯಾಚೊ ವಿಷಯು : 1 ಗ್ಲಾಸ ಉಡಿದಾದಾಳಿ, 1 ಗ್ಲಾಸ ಪೊಳೆಯೆಚೊ ಸುರಯಿ ತಾಂದುಲು, 1 ಸಾನ್ ಕ್ಯಾಬೇಜ್, 4 ಪಿಯಾವು, 15 ತಾಂಬ್ಡಿ ಮಿರಸಾಂಗ್, ಚನಯಿತ್ಲೆ ಚಿಂಚಮ, ಅಗತ್ಯಾ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್, ತೊಳ್ಳಾಕ್ ತ್ಯಾಲ್.

ವಿವರ್ : ಉಡಿದಾದಾಳಿ ಸಾನ್ ಉಜ್ಜೆರಿ ಭಾಜ್ಜುನು (ತ್ಯಾಲ್ ನಾಕ್ಕ) ತಾಜ್ಜೆ ಒಟ್ಟು, ಪೊಳೆಯೆಟೊ ಸುರಯಿ ತಾಂದುಲು ತಿಂಬತ್ ಗಾಲ್ಟೆ 1 ಗಂಟೆ ಮಾಗ್ಗಿರಿ ತಾಕ್ಕ

ಮಿರ್ಸಾಂಗ್, ಚಿಂಚಮು, ಮೀಟ್ ಗಾಲ್ನು ದರಗ್ ಸುಕೇಚಿ ವಾಟ್ಟುನು ಕಾಡ್ಚೆ. ಮಾಗ್ಗಿರಿ ಕ್ಯಾಬೇಜ್ ಆನಿ ಪಿಯಾವು ಸಪೂರ್ ಸಿಂಧುನು ತೇ ಪಿಟ್ಯಾಕ್ ಬರ್ಸುನು, ಉರುಟು ಆಂಬಡೊ ಕೊರ್ನು ತಾಪ್ಪಯಿಲೆ ತ್ಯಾಲಾಂತು ತೋಲ್ನು ಕಾಡ್ಚೆ. ಹುನಯಿ ತಂಡಯಿ ಖಾವ್ಯಾಕ್ ಬಾರೀ ರುಚಿ.

ಕೊಟ್ಟ್ಯೋ

ಅಗತ್ಯಾಚೋ ವಿಷಯು : 1 ಗ್ಲಾಸ್ ಉಡಿದಾ ದಾಳಿ, 1½ ಗ್ಲಾಸ್ ಪೊಳಿಯೊಚೆ ಸುರೆಯಿತಾಂದೂಲ್, ಅಗ್ಯತ್ಯಾತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್.

ವಿವರ್ : ಪುಳ್ಯೆ ದಿವಸ್ ರಾತ್ರಿ ಉಡಿದಾ ದಾಳಿ ಅನಿ ಸುರೆಯಿತಾಂದೋಲ್ ವಿಂಗ್ ವಿಂಗಡ್ ತಿಂಬತ್ ಗಾಲ್ಚೆ. ತಿಂಬಿಲೆ ಉಪರಾನ್ ಉಡಿದ್ ಮಿಕ್ಸಿಂತ್ ಜಾವ್ನೋ ರಗಡಾರಿ ಗುಡುಗುಡಾನ್ ವಾಟುನ್ ಕಾಡ್ಚೆ. ತಾಂದೂಲ್ ದರಾಗ್ ವಾಟ್ಟುನ್ ಉಡುದಾ ಒಟ್ಟು ಭರಸುನ್ ಅಗತ್ಯಾತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್ ಗಾಲುನ್ ದವರ್ಚೆ. (ತಾಂದೂಲ್ ರವ್ನೋ, ವಟ್ಟ್ಯೋಚ್ ಬದಲಕ್ ವಾಪುರಚಿ.) ಹೆರ್‌ದೀಸ್ ಸಾಕಾಣಿ ಕೊಟ್ಟ್ಯೋ ಧುವುನ್ ಸುಕೈಚಿ ಪೀಟ್ ತಾಂತು

ಗಾಲುನ್ ಪೆಡಾವಣಾಂತುನ್ ಸಿಜ್ಯೊಚೆ. 10 ಮಿನಿಟ್ ಹೋಡ್‌ಉಜ್ಜರಿ 10 ಮಿನಿಟ್ ಸಾನ್ ಉಜರಿ ಸಿಜ್ಯೊನ್ ಕಾಡ್ಚೆ.

ಹಿಂಗಾ ಚಟ್ನಿ :
ರವುಧಣಕ್ ಬರೆಯಿಲಿಲೆ ಹಿಂಗಾ ಚಟ್ನಿಚೀ ಹಾಕಯಿ ವಾಪುರಚೆ.

ಮಸಾಲಾ ದೋಸೋ

ಅಗತ್ಯಾಚೊ ವಿಷಯು : 1 ಗ್ಲಾಸ ಪೋಳೆಯೆಚೊ ಸುರಯೀ ತಾಂದೂಲು, 1 ಮುಷ್ಟಿ ಉಡ್ದಾ ದಾಳಿ, ½ ಮುಷ್ಟಿ ಚಣೆ ದಾಳಿ, ಅಗತ್ಯಾ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್, ಪೋಳೊ ಕಾಡೂಕ ತೇಲ್.

ವಿವರ್ : ತಾಂದೂಲು ಉಡ್ದಾ ದಾಳಿ, ಚಣೆ ದಾಳಿ, ಒಟ್ಟು ತಿಂಬತ್ ಗಾಲಚೆ. ಏಕ ಗಂಟೆ ನಂತರ ಹದಲಾನವಾಟ್ಟುನು ಮೀಟ ಗಾಲನು ದವೊರಚೆ. (ಪುಳ್ಳೆ ದಿವಸ್)

ಬಾಜಿ (ಮಸಾಲ್ ದೋಸೆಚಿ) :
ಅಗತ್ಯಾಚೊ ವಿಷಯು : 5 ಬಟಾಟೊ, 4 ಪಿಯಾವ್, 7 ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್, ಥೋಡೆಚೆ ಹಳದಿ ಪಿಟ್ಟೆ, ಹರ್ವಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಆನಿ ಜೀರಾಚಿ ಪಿಟ್ಟೆ, ರುಚಿ ಜಾಯಿ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ, ನಾರಲೆಲೆ ತೇಲ್, ಫಣ್ಣಾಕ ಸಾಸಮ.

ವಿವರ್ : ಬಟಾಟೊ ಕುಕ್ಕಾರಾಂತು ಸಿಜ್ಯೊನು ನಿವತರಿ ಚಂದ ಸಾನಸಾನ ಚೌಕ ಕೊರನು ಕುಡಕೆ ಕೊರಚೆ. ಮಾಗ್ಗಿರಿ ಪಿಯಾವು ಸಪೂರ ದೀಗ ಸಿಂಧೂನು ಕಾಯಲೆಂತು ತೇಲ ಸಾಸಮ ಘಾಲನು ಪಟಪಟೆತರಿ, ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ ಘಾಲನು ಭಾವತರೀ, ಪಿಯಾವು ಘಾಲನು, ಹದಾ ಭಾಜ್ಯೂನು ಜಾತ್ತರಿ ಸಿಜ್ಜೆಯಿಲೆ ಬಟಾಟಾಚೆ ಕುಡಕೊ ಜಾಯಿ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್, 1 ಚೆಮಟೆ ಹಳದಿ ಪಿಟ್ಟಿ ಘಾಲನು ಥೋಡೆ ಉದ್ದಾ ಘಾಲನು 5 ಮಿನಿಟ ಸಿಜ್ಯೋನು ಸುಕೇ ಕೊರಚೆ. ತಾಜ್ಜೆ ಮಾಗ್ಗಿರಿ ಹರ್ವಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಆನಿ ಜೇರಾ ಪಿಟ್ಟಿ ಬರಸೂಚೆ.

ಪೋಳೆ ಕಾಯಿಲೆಂತು ಥೋಡೆ ಪೋಳೆ ಪೀಟೆ ಘಾಲನು ಪಾತಳ ಪಾತ್ಲಾನು ತಾಜ್ಜೆ ವಯರಿ 2 ಚಮಚೆ ಬಾಜಿ ಘಾಲನು ½ ಮಡಚೂನು, ಉಪರಟೆ ಪರಟೆ ಭಾಜ್ಯೂನು ಕಾಡಚೆ. ಹುನಯೀ ಥಂಡಯಿ ಖಾವಚಾಕ ಭಾರಿ ರುಚಿ.

ಮುಲ್ಲಂಗಿ ಪರೋಟಾ

ಅಗತ್ಯಾಚೊ ವಿಷಯು : 1 ಮುಲ್ಲಂಗಿ, 4 ಲೋಸಣೆ ಬೀ, ½ ಚಮಚ ಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಪಿಟ್ಟಿ, ಅಗತ್ಯಾ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್, ½ ಚಮಚೆ ತೇಲ್.

ವಿವರ್ : ಸುರ್ವೇಕ ಮುಲ್ಲಂಗಿ ಧೂವುನು ಪಾತಳೀ ಸಾಲೀ ಕಾಣು ತೌಶೆಕಂತಣೇರಿ ಕಿಸ್ಸುನು ದವರಚೆ. ಮಾಗ್ಗಿರಿ 1 ಕಾಯಿಲೀಂತು ತೇಲ ಘಾಲನು ಚಿಕೇ ಹೂನ ಜಾತ್ತರಿ ಮಿಟ್ಟಾ ಪಿಟ್ಟೆ, ಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಪಿಟ್ಟೆ ಆನಿ ಲೋಸಣೆ ಬೀಯೆಚೆ ಸಪೂರ ಕೊಚ್ಲೊಲು ಘಾಲನು ಚಿಕೇ ಭಾಜ್ಜುನು ತಾಕ್ಕಾಚಿ ಕಿಸ್ಸಿಲೆಲೆ ಮುಲ್ಲಂಗಿ ಘಾಲನು 5 ಮಿನಿಟ್ ಹಾತು ಸೋಣಾನಾತ್ತಿಲೆ ಚಾಳ್ನು ಮುದ್ದೊ ಕೋರ್ರು ದವರಚೆ.

ಪರೋಟಾಚೆ ಪೀಟ್ :

ಅಗತ್ಯಾಚೊ ವಿಷಯು : ½ ಗ್ಲಾಸ ಉದ್ದಾಕ, ಅಗತ್ಯಾ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್, ಕಾಲೋಚಾ ಜಾವ್ಕ ಜಾಲ್ಲೆಲೆ ತಿತ್ಲೆ ಗಾಂವಚೆ ಪೀಟ, 2 ಚಮಚೆ ತೇಲ್. ಹೇ ಪೂರಾ ಒಟ್ಟು ಗಾಲ್ನು ಕಾಲ್ಲೊನು ಏಕ ಮುದ್ದೊ ಕೊರಚೆ.

ಮುಲ್ಲಂಗಿ ಪರೋಟಾ ಕೊರಚೆ ವಿವರ್ : ಪಿಟ್ಟಾಚೆ ಹದ ಗೂಳಿ ಕೋರ್ರು ಸಾನಿ ಹಪ್ಪಳಿ ಲಾಟ್ಟುನು ವಯರಿ ಬರ್ರೈಲೆಲೆ ಮುಲ್ಲಂಗಿ ಚೂರ್ಣು 2 ಚಮಚೆ ತಾಂತು ಘಾಲನು ಉಬ್ಬಟಿ ಮಡಚಿಲಾ ಮಣ್ಕೆ ಮಡಚೂನು ಮಾಗ್ಗಿರಿ ಹೋಡಿ ಕೋರ್ರು ಲಾಟ್ಟುನು ಪೋಳೆ ಕಾಯಿಲೀಂತು ಜಾಯಿ ತಿತ್ಲೆ ತೇಲ್ ಘಾಲನು, ಭಾಜ್ಜುಚೆ, ಹೂನ-ಹೂನ ಖಾವಚಾಕ ಭಾರೀ ರುಚಿ.

ಮೈದಾ ಪಿಟ್ಟ್ಯಾಚೋ ಫಣ್ಣಾ ಪೊಳ್

ಅಗತ್ಯಾಚೋ ವಿಷಯ್ : 1 ಗ್ಲಾಸ್ ಮೈದಾ ಪೀಟ್, 1 ವಳೆ ಸೋಯಿ, 3 ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್, ಜಾಯ್ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್, ಪೊಳ್ ಕಾಡಕ್ ತೇಲ್, 3 ಚಮಚೆ ಸಾಕ್ಕರ್, ಪೊಳೆ ವೊಟ್ಟು ಕಾವ್ಚೆಕ್ ಲೋಣಿ, ಫಣ್ಣಾಕ್ ಸಾಸಮ, ತೂಪ್ ಆನಿ ಕರ್ಬೇವ ಪಾಲ್ಲೊ.

ವಿವರ್ : ½ ಸೋಯಿ, ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್, ಆನಿ ಮೀಟ್ ಗಾಲೂನ್ ಮಿಕ್ಸಿಯಾಂತ್ ಗಿರ್ರ್ ಕೊರ್ಚೆ. ತಾಕ್ಕಾಚಿ ಉದ್ದಾಕ್ ಗಾಲೂನ್, ಸಾಕ್ಕರ್ ಗಾಲೂನ್ ವರಲೆಲೆ ಸೋಯಿ ಮೈದಾ ಭರಸೂನ್ ಪೊಳೆ ಪಿಟ್ಟ್ಯಾವರಿ ಕೊರ್ಚೆ. ಸಾಸಾಮ, ಕರ್ಬೇವ್, ತೂಪ್, ಕಾಯಿಲಿಂತ್ ದವೊರ್ನು ಪಟ್ ಪಟೆಪಿತರಿ ತೇಯಿಚ್ ಪಿಟ್ಟ್ಯಾಕ್ ಗಾಲ್ಚೆ. ಪೊಳೆ ಕಾಯಿಲಿಂತ್ ಪೀಟ್ ಗಾಲೂನ್ ಪಾತಾಳ್ ಸಾರೊನು ಉಪರಟೆ ಪರಟೆ ತೂಪ್ ಗಾಲೂನ್ ಭಾಜ್ಜೂನ್ ಕಾಡ್ಚೆ. ಲೋಣಿಯಾವೊಟ್ಟು, ಗಾಲೂನ್ ಕಾವ್ಚಾಕ್ ಭಾರೀ ರುಚಿ.

ಪೂರಿ

ಅಗತ್ಯಾಚೋ ವಿಷಯ್ : 1 ಗ್ಲಾಸ್ ಉದಾಕ್, ತೊಡೇಚಿ ಮಿರಿಯಾ ಪಿಟ್ಟೆ, ಅಗತ್ಯಾತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್, ಜಾಯ್‌ತಿತ್ಲೆ ಗಾಂವ್ರೂಚಿ ಪೀಟ್, ತೋಳೋಕ್ ತೇಲ್ ಏಕೆಯಿ ತೂಪ್.

ವಿವರ್ : ಉದ್ಕಾಕ್, ಮೀಟ್ ಅನಿ ಮಿರಿಯಾ ಪಿಟ್ಟೆ ಗಾಲೂನ್, ಜಾಯ್‌ತಿತ್ಲೆ ಗಾಂವ್ರೂಚಿ ಪೀಟ್ ಗಾಲೂನ್ ಗಟ್ಟಿ ಕಾಲ್ಲೋಚಿ. ಮಾಗಿರಿ ತೇ ಪಿಟ್ಟಾಚೆ ಉರುಟ್ ಉರುಟ್ ಗೂಳಿ ಕೊರ್ಚೆ. ತೆಲ್ಲಾ ಕಾಯಿಲಿ ದವ್ರೊರ್ನು ಹದಾ ಉರುಟ್ ಲಾಟೂನ್ ತಾಂತು ತೊಳ್ಚೆ.

ಭಾಜಿ : ಮಸಾಲಾ ದೋಸೇಚಿ ಭಾಜಿ ಹಾಕ್ಕಾಯೀ ವಾಪುರಚಿ.

ಪಿಯ್ಯಾವಾ ಉತ್ತಪ್ಪ (Onion Uttappa)

ಅಗತ್ಯಾಚೊ ವಿಷಯು : 1 ಪ್ಯಾಲೊ ಸುರಯಿ ತಾಂದೂಲ, 1 ಮುಷ್ಠಿ ಉಡ್ಡಾದಾಳಿ, 1 ಮುಷ್ಠಿ ಸುರಯಿ ಶೀತ, 3 ಪಿಯ್ಯಾವು, 4 ಮಿರ್ಸಾಂಗ್, 1 ಕಾಟು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪಾಲ್ಲೊ, ಅಗತ್ಯಾ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ, ಪೋಳೊ ಕಾಡೂಕ ಜಾಯಿ ತಿತ್ಲೆ ನಾರ್ಲ್ಲ ತೇಲ್.

ವಿವರ್ : ಪುಳ್ಳೆಂ ದಿವಸು ರಾತ್ರಿ ತಾಂದೂಲ ಆನಿ ಉಡಿದು ಒಟ್ಟು ತಿಂಬತ ಘಾಲಚೊ. ತಿಂಬಿಲೆ 2 ಘಂಟೆ ಮಾಗ್ಗಿರಿ ವಾಟ್ಟುಚೆ. ½ ವಾಟ್ಟಿತಾನ ಸುರಯಿ ಶೀತ ಘಾಲನು ಲ್ಹಾನ ಕೋರ್ನು ವಾಟ್ಟುನು ಕಾಡಚೆ ಮಾಗ್ಗಿರಿ ಜಾಯಿ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್ ಘಾಲನು ಸುಕೇ ಕಾಣುದವರಚೆ. ಹೆರ್ದಿವಸು ಸಕಾಣೆ ಪಿಯ್ಯಾವು, ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪಾಲ್ಲೊ ಹೇಂ ತಿನ್ನಿಬಗ ಸಪೂರು ಶಿಂದುನು ಮೀಟ್ ಘಾಲನು ಬರ್ಸುನು ವಿಂಗಡ ದವರಚೆಂ. ಮ್ಹಾಗ್ಗಿರಿ ಪೋಳೆ ಕಾಯ್ಲಿಂತು 1 ದೌಲೊ ಪೀಟ್ ಘಾಲನು ತಾಜ್ಜೆ ವಯರಿ ಪಿಯ್ಯಾವ್ ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪಾಲ್ಲೊ ಬರ್ಶಿಲಲೆಂ ಪೋಳೆ ವಯರಿ ಚಂದ ಕೋರ್ನು ಏಕ್ ಲೇಕ ಘಾಲಚೆ. ಆನಿ ಬಾವಡೆ ದಾಂಕಚೆ, ಉಜ್ಜೊ ಸಾನ ಕರಚೆ. 1 ಮಿನಿಟಾನ ಉಮ್ಮಿ ಘಾಲನು ಭಾಜ್ಜುನು ಕಾಡಚೆ. ಚೆಟ್ನಿಚೆ ಅಗತ್ಯ ನಾ. ಜಾಯಿ ಜಾಲ್ಯಾರಿ ಹಾಜ್ಜೆ ಫೂಡೆ ಬರಯಿಲೆಂ ಗೋಳಿ ಬಜೆಚಿ ಚೆಟ್ನೀಚಿ ವಾಪುರ್ಯೆತ.

ಪೀಟ ರುಲಾಂವ ದೊಡ್ಡಕ

ಅಗತ್ಯಾಚೊ ವಿಷಯು : 1 ವಳ್ಯಾ ಸೋಯಿ, 4 ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್, ಜಾಯಿ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ, ಬರ್ಸುಚಾಕ ಜಾಯಿ ತಿತ್ಲೆ ರುಲಾಂವ ಆನಿ ಪೀಟ್, ದೊಡ್ಡಕ ಕಾಡಚಾಕ ತೂಪ್.

ವಿವರ್ : 1 ವಳೇಂತುಲೆ ½ ಸೋಯಿ, ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್, ಮೀಟ್ ಘಾಲನು ಮಿಕ್ಸಿಂತು 1 ಸುತ್ತು ಘುವಂಡಾಚೆ. ತೆಂ ಕಾಣುತಾಕ್ಕ 1 ಗ್ಲಾಸ ಉದ್ದಾಕ ಘಾಲಚೆ. ತಜ್ಜೆ ಮಾಗ್ಗಿರಿ ತಾಕ್ಕಾಚಿ ತೀ ವರ್ಲೆಲಿ ಸೋಯಿ ಆನಿ ಸಾಕ್ಕರ ಘಾಲಚೆ. ತ್ಯಾ ಮಿಶ್ರಣಾಕ ಜಾಯಿ ತಿತ್ಲೆ ರುಲಾಂವ ಆನಿ ಪೀಟ್ ಘಾಲನು ಕಾಲ್ಲೊನು ಹಾತ್ತಾನಿ ಥಾಪ್ಪುಚೆ, ಮಾಗ್ಗಿರಿ ತೂಪ್ ಘಾಲನು ಭಾಜ್ಜುನು ಕಾಡಚೆ. ಚೆಟ್ನಿಚೆ ಅಗತ್ಯ ನಾ. ಲೋಣ್ಯಾ ಮುದ್ದೊ ಘಾಲ್ನು ಖಾವಚಾಕ ಭಾರೀ ರುಚಿ.

ಪಂಚರಂಗಿ ಪೋಳೊ

ಅಗತ್ಯಾಚೊ ವಿಷಯು : 2 ಗ್ಲಾಸ ಪೋಳ್ಯೆಚೊ ಸುರಯಿ ತಾಂದೂಲ, 2 ಮುಷ್ಟಿ ಉಡ್ದಾದಾಳಿ, 1 ಮುಷ್ಟಿ ಮೂಗಾದಾಳಿ, ½ ಮುಷ್ಟಿ ಚಣೆದಾಳಿ, ಜಾಯಿ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್.

ವಿವರ್ : ಪುಳ್ಳೆ ದಿವಸು ಹೆಂ ಪೂರ ಒಟ್ಟು ಘಾಲನು ತಿಂಬತ್ ಘಾಲಚೆ. ತಿಂಬತ್ ಘಾಲ್ಲೆಲೆ 1 ಘಂಟೆ ಮಾಗ್ಗಿರಿ ಹದ ಘುಡಘುಡಾನು ವಾಟ್ಟುನು ಮೀಟ್ ಘಾಲನು ದವರಚೆ. ಹೆರದಿವಸು ಪೊಳೆಕಾಯಿಲಿಂತು ಪೀಟ್ ಗಾಲ್ನು

ಉಪರಟೆ ಪರಟೆ ಘಾಲನು ಭಾಜ್ಸುನು ಕಾಡಚೆ. ಪತ್ತ್ಳಯೀ, ದಾಟಯೀ ಕಾಡಯೇತ. ಹಿಂಗಾ ಚೇಟ್ನೀಚಿ ಹಾಕ್ಕಾಯಿ ವಾಪುರಯೇತ.

ಪಾನ್ ಪೊಳಾ

ಅಗತ್ಯಾಚೋ ವಿಷಯು : 1 ಗ್ಲಾಸ್ ಪೊಳಿಯೋಚೋ ಸುರೈಯಿ ತಾಂದೋಲ್, ಅರ್ಧ ವಳಿ ಸೋಯಿ ಜಾಯಾತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್, ಪೋಳ್ ಕಾಡ್‌ಕ್ ತೂಪ್ ಏಕ್‌ಯಿ ತೇಲ್.

ವಿವರ್ : ತಾಂದೂಲ್ ತಿಂಬತ್ ಗಾಲ್ಲೆಲೆ 1 ಗಂಟಾನ್ ಸೋಯಿ ಅನಿ ತಾಂದೂಲ್ ಒಟ್ಟುಚಿ ಗಾಲುನ್ ಜಾಯ್‌ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್ ಗಾಲುನ್ ವಾಟ್ಸೂನು ಕಾಡ್ಚೆ. ಅನಿ ಪಾತಾಳ್ ಪೀಟ್ ಕೊರ್‌ನ್ ಪೊಳಕ್ಕೈಯಿಲಿಂತು ತೇಲ್ ಗಾಲುನ್, ಪಾತಾಳ್ ಕೊರ್‌ನ್ ಸಾರ್‌ನ್ 4 ಮಡಚ್‌ನ್ ಕಾಡ್ಚೆ.

ಹಿಂಗಾ ಚಟ್ನಿ :

ರವಾಧಣಕ್ ಬರೆಯಿಲಿಲೆ ಹಿಂಗಾ ಚಟ್ನಿಚಿ ಹಾಕಯಿ ವಾಪುರಚೆ.

ಗೊಡ್ಡಾ ರವ್ರೋ : ಗೊಡ್ಡಾ ರವೆವೊಟ್ಟುಯಿ ಕಾವ್ಯಾಕ್ ಬಾರಿ ರುಚಿ.

ವಿವರ್ : 2 ಚಿಟ್ಟ್ ಗಾಡ್ ಅರ್ಧ ಗ್ಲಾಸ್ ಉದಾಕ್ ಗಾಲುನ್ ಕಾಯಿಲಿಂತು ಹದಾ ಪಾಕ್ ಏವ್‌ಚಿ ತನ್ಕ ದೂವೊರ್ಚೆ. ತಂಡ್ ಜತ್ತಾರಿ ಪಾನ್‌ಪಳಾ ವೊಟ್ಟು ಕಾವ್ಚೆ.

ರವಾ ದೋಸಾ

ಅಗತ್ಯಾಚೊ ವಿಷಯು : 1 ಗ್ಲಾಸ್ ಮೈದಾ, 1 ಗ್ಲಾಸ್ ಬಾಂಬೆರವಾ, 1 ಗ್ಲಾಸ್ ತಾಂದುಲಾಚಿ ಪಿಟ್ಟಿ, 5 ತರ್ನಿ ಮಿರಸಾಂಗ್, ½ ಚವುಚಿ ಜೀರೆ, ½ ಮುಷ್ಟಿ ಕಾತ್ತಲಿ ಕುಡ್ಕೊ, 1 ಚವುಚಿ ತೇಲ್, 1 ಚಿಮಿಟಿ ಸೋಡಾ, ತೊಡೇಚಿ ಮೀಟ್.

ವಿವರ್ : ಪುಳ್ಳೆದಿಸು ರಾತ್ರಿ 1 ಗ್ಲಾಸ ಮೈದಾಕ್ ಉದ್ದಾಕ್ ಭರ್ರುನು ಪಾತ್ತಳ ಕೊರನು. ಸೋಡಾ ಪಿಟ್ಟಿ ಭರಸೂನು ದವರ್ಚೆ. ದೂಸ್ರೆ ದಿವಸ್ ಸಕಾಳಿ ತೇಚಿ ಪಿಟ್ಟಾಕ ರವ್ವೊ, ತಾಂದಳ ಪಿಟ್ಟಿ ಭರ ಸೊನು ಉದ್ದಾಕ ಘಾಲುನು ಪಾತ್ತಳ (ಪಾನ್ ಪೊಳೆ ಪಿಟ್ಟಾವರಿ) ಕೊರೆಚಿ. ರುಚಿಕ ಕಿತ್ಲಿ ಜಾಯಕಿ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್ ಘಾಲುನು. ತಾಕ್ಯಾ ಕಾತ್ತಲೆ ಕುಡುಕೊ

ಭರುಷುನು ಗೆವಚೆಂ, ತಾಜ್ಞೆ ಉಪರಾಂತ ಕಾಯಿಲೆಂತು ತೇಲ ಘಾಲುನು ತರ್ನಿ ಮಿರಸಾಂಗ ಸಪೂರ್ ಚೂರ್ ಆನಿ ಜೀರೆ ಘಾಲುನು, ಸ್ವಲ್ಪ ಬಾವ್ರೋನು (ರಾನ್ನಿರಿ) ತೇ ಪಿಟ್ಟ್ಯಾಕ ಘಾಲ್ಚೆ. ಆತ್ತ ತುಮ್ಗೆಲೆ ಪೀಟ್ ತಯಾರಿ ಜಾಲ್ಲೆ. ಪಾತ್ತ್ಯಳ ಪಾನಪೊಳೆವರಿ, ಉಮ್ತಿ, ಉದಾರೆ ಚರಚರಿ ಭಾಜ್ಜುನು ಘೆಯಾಚಿ. ಹೂನಪೋಳೊ ಖಾವುಚಾಕ್ ಭಾರೀ ರುಚಿ.

ಹಾಕ್ಕಾ ಜಾವುಚೆ ಚಟ್ನಿಚ ವಿವರ್ :

½ ವಳೆ ಸೋಯಿ, 1 ಸಾನು ಕಾಟ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪಾಲ್ಲೊ. 1 ಪಿಯಾವು, 4 ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್, ಥೋಡೆಯುಚಿ ಮೀಟ್.

ವಯರಿ ಬರೆಯಿಲೆ ಪೂರಾ. 1 ಚಟ್ನಿ ಮಿಕ್ಸಿ ಘಾಲುನು ವಾಟ್ಟಿ-ಯಾಚಿ. ಧಿಡೀರ್ ಚಟ್ನಿ ಜಾಲ್ಲಿ. (ಫಣ್ಣಿ ಘಾಲುನಾ)

ರಮಧಣ (ರಮ್ಧಣ)

ಅಗತ್ಯಾಚೊ ವಿಷಯು : 2 ಗ್ಲಾಸ ಸುರೈ ತಾಂದೂಲ, 1 ಗ್ಲಾಸ ಕುಳೀತು. ½ ಗ್ಲಾಸ ಉಡಿದಾ ದಾಳಿ, 1 ಕೆಳೀಪಾನ, ½ ಚಮಚೆ ನಾರ್ಲ್ಲೆಲ ತೇಲ್, ಜಾಯಿ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್.

ವಿವರ್ : ಕುಳೀತು, ಉಡಿದು, ಸುರ್ಯೆ ತಾಂದೂಲ್ ವಿಂಗ್‌ವಿಂಗಡ್ ತಿಂಬತ್ ಘಾಲಚೆ. ತಿಂಬತ್ ಘಾಲೆಲೆಂ 2 ಗಂಟೆ ಮಾಗ್ಗಿರಿ ಸುರ್ವೆಕ ಉಡಿದು ಗುಡಗುಡಾನು ಮಿಕ್ಸಿಂತು ಜಾವ್ನೊ ಪಾತ್ರಿ ರಗಡೆಂತು ಘಾಲನು ವಾಟ್ಟುಚೆ. ಉಡಿದಾ ಪೀಟ್ ಕಾಣುತಾಕ್ಕ ತಿಂಬಿಲೆ ಸುರ್ಯೆ ತಾಂದೂಲ ಧರಗ ವಾಟ್ಟುನು ಘಾಲಚೆ. ಮಾಗ್ಗಿರಿ ಕುಳಿತು ಗುಡಗುಡಾನು ವಾಟ್ಟುನು ಕಾಣು ಫ್ರಿಜ್ಜಾಂತು ಧವರಚೆ. ಜಾವಕ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ ಕುಳತಾಚೆ ಸಮೇತ ಉಡಿದಾ ಪಿಟ್ಟಾಕ ಘಾಲಚೆ. ಹೆರ ಧಿವಸು ಸಕಾಣೆ ಕುಳೀತಾ ಪೀಟ್ ಆನಿ ಉಡಿದಾ ಪೀಟ್ ಸುಕೇ ಇಡ್ಲಿ ಪಿಟ್ಟಾವರಿ ಬರ್ಸುಚೆ. ಪೇಡಾವಣ ಗ್ಯಾಸಾರಿ (ರಾಸ್ಸಿರಿ) ಉದ್ದಾಕ ಘಾಲನು ದವ್ರೊರನು ಊಬ ಅಯಿಲೆ ತಶೀಂಚೆ ಕೇಳಿಪಾನ ಧವ್ರೊರನು ಬಾವ್ರೊನು ಥಾಕ್ಕಾ ತೇಲ್ ಸರೋವನು ತಯಾರಿ ಕೆಲ್ಲೆಲೆ ಪೀಟ ರೊಕೊಚೆ. ಆನಿ ಪೇದಾವಣ ಧಾಂಮುಚೆ. 5 ಮಿನಿಟ ಹೋಡ್ ಉಜ್ಜೇರಿ ಆನಿ 15 ಮಿನಿಟ್ ಸಂತ ಉಜ್ಜೇರಿ ಶಿಜ್ಜೊಚೆ. ಶಿಜ್ಜೊನು ಜಾತ್ತರಿ ಹದಾ ನಿವತಾನ 1 ಇಂಚ ಚೌಕ ಕಾಯ್ಲುತೆನ ಕುಡ್ಕೆ ಕೋರಕಾ. ನಾರ್ಲ್ಲೆಲ ತೇಲ್ ಘಾಲನು ಹುಸ್ಸೇಚೆ ಖಾಪಚಕಯಿ ರುಚಿ.

ಹಿಂಗಾ ಚೆಟ್ನಿ :

ಅಗತ್ಯಾಚೊ ವಿಷಯು : 1 ವಳೆ ಸೋಯಿ, 4 ತ್ಯಾಂಬಡಿ (ಗುಡ್ಡಿ) ಭಾಜ್ಜಿಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್, 1 ಸಾನ್ ಹಿಂಗಾ ಕುಡ್ಕೊ, 1 ಚಮುಚೆ ನಾರ್ಲ್ಲ ತೇಲ್, ಫಣ್ಣಾಕ ತೋಡೆ ಸಾಸಮ, ಜಾಯಿ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್, ಸಾನ್ ಚಣೆ ಇತ್ಲೆ ಚಿಂಚಾಮ.

ವಿವರ್ : ಸೋಯಿ, ಮಿರ್ಸಾಂಗ್, ಚಿಂಚಾಮ ಒಟ್ಟೊ ಮಿಕ್ಸಿಂತು ವಾಟ್ಟುಚೆ. ½ ವಾಟ್ಟೆತನಾ ಹಿಂಗು ತೇಲಾಂತು ಪುಲ್ಲಾನು ತಾಕ್ಕಾ ಘಾಲಚೆ. ಜಾಯಿ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್ ಘಾಲನು ಲ್ಹಾನ ಕೋರನು ವಾಟ್ಟುನು ಕಾಡಚೆ. ಹದ ಪಾಥ್ಥಳ ಕೋರನು ತಾಕ್ಕಾ ಸಾಸಮ ಫಣ್ಣಾ ಘಾಲಚೆ. ಅತಾಂ ರಮಧಣೆಚಿ ಚೆಟ್ನಿ ತಯಾರ ಜಾಲ್ಲಿ.

ಸಗ್ಲೆ ಗೋವಾಂಚೋ ಪೊಳ್

ಅಗತ್ಯಾಚೋ ವಿಷಯು : 1 ಗ್ಲಾಸ್ ಸಗ್ಲೆ ಗೋವ್, 1 ವಳೆ ಸೋಯಿ, 3 ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್, ಜಾಯ್‌ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್, ಪೊಳ್ ಕಾಡಕ್ ತೇಲ್, ಪೊಳೆ ವೊಟ್ಟು ಕಾವ್ಚೆಕ್ ಲೋಣಿ.

ವಿವರ್ : ಸಗ್ಳೆ ಗೋವ್, (ತಿಂಬೊಚೆನಾಕ್ಲಾ) ಆನಿ ಸೋಯಿ ಗಾಲೂನ್ ಲಾನ್ ಕೊರ್‍ನು, ವಾಟ್ಬೂನ್ ಕಾಡ್ಚೆ. ತಾಕ್ಕಾ ಜಾಯ್‌ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್ ಅನಿ ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್ ಸಪೂರ್ ಕೊಚ್ಚಲು ಕೊರ್‍ನು, ಬರಸೂಚೆ. ಹದಾ ಸುಕ್ಕೆ ಕೊರ್‍ನು ಪೊಳೆಕಾಯಿಲಿಂತ್ ಪಾತ್ತಾಳ್ ಪಾತ್ಲಾನ್ ಉಪರಟೆ ಪರಟೆ ಗಾಲೂನ್ ಭಾಜ್ಜೂನ್ ಕಾಡ್ಚೆ. ಲೋಣಿಯಾವೊಟ್ಟು ಗಾಲೂನ್ ಕಾವ್ಚಾಕ್ ಭಾರೀ ರುಚಿ.

ಸಾನ್ನಾ ಪೊಳಾ

ಸಾಲ್ಲಾ ಸಾನ್ನಾ ಪೋಳ್ 1

ಅಗತ್ಯಾಚೋ ವಿಷಯು : 1 ಗ್ಲಾಸ್ ಪೊಳಿಯೋಚೋ ಸುರೈಯಿ ತಾಂದೋಲ್, 6 ತಾಂಬಿಡಿ ಗುಡ್ಡಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್, 2 ಗ್ಲಾಸ್ ಸಾಲ್, ಅಗತ್ಯಾತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್, ಪೋಳ್ ಕಾಡೋಕ್ ಜಾಯ್‌ತಿತ್ಲೆ ತೇಲ್, ತೊಡೆಯಿ ಚಿಂಚಮ್.

ವಿವರ್ : ತಾಂದೂಲ್ ತಿಂಬತ್ ಗಾಲ್ಲೆಲೆ 1 ಗಂಟೆನ್ ತಾಂದೊಲ್, ಸಾಲ್, ಮಿರ್ಸಾಂಗ್, ಮೀಟ್, ಚಿಂಚಮ್ ಗಾಲುನ್ ವೊಟ್ಟು ದರಾಗ್ ವಾಟುನ್ ಕಾಡ್ಚೆ. ಹದಾ ಪಾತ್ತಾಳ್ ಪೀಟ್ ಕೊರ್‌ನ್ ಪೊಳೆಕೈಯಿಲಿಂತ್ ಗಾಲೂನ್ ಪಾತಳ್ ಸಾರ್‌ನ್, ಪೊಳೊ ಉಪರಟೆ ಪರಟೆ ಭಾಜ್ಜೂನ್ ಕಾಡ್ಚೆ.

ಕೀಲ್ರ್ ಸಾನ್ನಾ ಪೋಳ್ 2

ಅಗತ್ಯಾಚೋ ವಿಷಯು : 1 ಗ್ಲಾಸ್ ಪೊಳಿಯೋಚೋ ಸುರೈಯಿ ತಾಂದೋಲ್, 6 ತಾಂಬಿಡಿ ಗುಡ್ಡಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್, 1½ ಗ್ಲಾಸ್ ಕೀಲ್ರ್, ಅಗತ್ಯಾತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್, ಪೋಳ್ ಕಾಡೋಕ್ ಜಾಯ್ತಿತ್ಲೆ ತೇಲ್, ತೊಡೆಯಿ ಚಿಂಚಮ್.

ವಿವರ್ : ತಾಂದೂಲ್ ತಿಂಬತ್ ಗಾಲ್ನೆಲೆ 1 ಗಂಟೆನ್ ತಾಂದೊಲ್, ಕೀಲ್ರ್, ಮಿರ್ಸಾಂಗ್, ಮೀಟ್, ಚಿಂಚಮ್ ಗಾಲುನ್ ವೊಟ್ಟು ದರಾಗ್ ವಾಟುನ್ ಕಾಡ್ಚೆ. ಹದಾ ಪಾತಳ್ ಪೀಟ್ ಕೊರ್ನ್ ಪೊಳೆಕ್ಕೈಯಿಲಿಂತ್ ಗಾಲೂನ್ ಪಾತಳ್ ಸಾರ್ನ್, ಪೊಳೊ ಉಪರಟೆ ಪರಟೆ ಭಾಜ್ಜೂನ್ ಕಾಡ್ಚೆ.

ಪಿಯಾವ್ ಸಾನ್ನಾ ಪೋಳ್ 3

ಅಗತ್ಯಾಚೋ ವಿಷಯು : 1 ಗ್ಲಾಸ್ ಪೊಳಿಯೋಚೋ ಸುರೈಯಿ ತಾಂದೋಲ್, ½ ವಳೆ ಸೋಯಿ, ½ ಗ್ಲಾಸ್ ಸಗುಳ್ ಮೂಗ್, 6 ಗುಡ್ಡಿ ಭಾಜ್ಜಿಲಿ ತಾಂಬಿಡಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್, 4 ಪಿಯಾವ್, ಅಗತ್ಯಾತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್, ಪೋಳ್ ಕಾಡೋಕ್ ಜಾಯ್ತಿತ್ಲೆ ತೇಲ್, ತೊಡೆಯಿ ಚಿಂಚಮ್.

ವಿವರ್ : ತಾಂದೂಲ್ ಅನಿ ಮೂಗ್ ವ್ಹೊಟ್ಟು ತಿಂಬತ್ ಗಾಲ್ಚೆ 1 ಗಂಟೆನ್ ತಾಜ್ಜಿ ವ್ಹೊಟ್ಟು ಸೋಯಿ, ಮಿರ್ಸಾಂಗ್, ಮೀಟ್, ಚಿಂಚಮ್ ಗಾಲುನ್ ವ್ಹೊಟ್ಟು ದರಾಗ್ ವಾಟುನ್ ಕಾಡ್ಚೆ. ಸುಕ್ಯೆಚಿ ಪೀಟ್ಟ್ಯಾಕ್ ಪಿಯಾವ್ ಸಪೂರ್ ಸಿಂಧುನ್ ಗಾಲುನ್ ಪ್ಹೊಳೆಕ್ಯೆಯಿಲಿಂತ್ ಹಾತನ್ ತಾಪೂನ್ ಪೊಳೊ ಉಪರಟೆ ಪರಟೆ ಭಾಜ್ಝೂನ್ ಕಾಡ್ಚೆ.

ಕ್ಯಾಬಿಜಾಚೆ ಸಾನ್ನಾ ಪ್ಹೋಳ್ 4

ಅಗತ್ಯಾಚೋ ವಿಷಯು : 1 ಗ್ಲಾಸ್ ಪೊಳಿಯೋಚೋ ಸುರ್ಯೆಯಿ ತಾಂದೋಲ್, ½ ಗ್ಲಾಸ್ ತೊರಿ ದಾಳಿ 8 ಗುಡ್ಡಿ ತಾಂಬಿಡಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್, 2 ಪಿಯಾವ್, ½ ಕ್ಯಾಬೇಜ್, ಅಗತ್ಯತಿತ್‌ಲೆ ಮೀಟ್, ಪ್ಹೋಳ್ ಕಾಡೋಕ್ ಜಾಯಿತಿತ್ಲೆ ತೇಲ್, ತೊಡೆಯಿ ಚಿಂಚಮ್.

ವಿವರ್ : ತಾಂದೂಲ್ ಅನಿ ತೊರಿದಾಳಿ ವ್ಹೊಟ್ಟು ತಿಂಬತ್ ಗಾಲ್ಚೆ 1 ಗಂಟೆನ್ ತಾಜ್ಜಿ ವ್ಹೊಟ್ಟು ಮಿರ್ಸಾಂಗ್, ಮೀಟ್, ಚಿಂಚಮ್ ಗಾಲುನ್ ವ್ಹೊಟ್ಟು ದರಾಗ್ ವಾಟುನ್ ಕಾಡ್ಚೆ. ಸುಕ್ಯೆಚಿ ಪೀಟ್ಟ್ಯಾಕ್ ಕ್ಯಾಬೇಜ್ ಅನಿ ಪಿಯಾವ್ ಸಪೂರ್ ಸಿಂಧುನ್ ಗಾಲುನ್ ಪ್ಹೊಳೆಕ್ಯೆಯಿಲಿಂತ್ ಹಾತನ್ ತಾಪೂನ್ ಪೊಳೊ ಉಪರಟೆ ಪರಟೆ ಭಾಜ್ಝೂನ್ ಕಾಡ್ಚೆ.

ಪೊಡ್ಡುಲೆ ಬೀಯೆಚೊ ಸಾನ್ನಾ ಪೊಳೊ 5

ಅಗತ್ಯಾಚೊ ವಿಷಯು : 1 ಗ್ಲಾಸ್ ಪೊಳಯಿಚೊ ಸುರಯಿ ತಾಂದುಲ್ ½ ಗ್ಲಾಸ್ ಪೊಡ್ಡುಲೆ ಬೀ. 4 ತಾಂಬ್ಡಿ ಮಿರಸಾಂಗ್ (ಭಾಜ್ಜುಚೆ ನಾಕ್ಯಾ) ತೋಡೆ ಚಿಂಚಮು, ಜಾಯಿ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್, ಪೊಳೊ ಕಾಡುಕ ತೇಲ್.

ವಿವರ್ : ತಾಂದುಲ್ ತಿಂಭತಾ ಗಾಲ್ಲಲೆ 1 ಘಂಟ್ಯಾನ ತಾಕ್ಯಾ ಮಿರಸಾಂಗ, ಚಿಂಚಮು, ಪೊಡ್ಡುಲೆ ಭಿ ಆನಿ ಮೀಟ್ ಪೂರಾ ಗಾಲನು. ವಾಟ್ಟುಚೆ, ಪೊಳೆಕಾಯಿಲಿಂತು 1 ದವುಲ್ ಪೀಟಗಾಲನು ಪಾತ್ತುಳ ಕೊರನು ಸಾರೂನು ಉಪರಟಿ ಪರಟೆ ಗಾಲನು ಭಾಜ್ಜುನು, ಜಾವಣ ಒಟ್ಟು ಹುನಯಿ ಥಂಡಯಿ ಖಾವಚಕ್ ಭಾರೀ ರುಚಿ.

ಸ್ಯಾಂಡ್ ವಿಚ್ (Sandwich)

ಅಗತ್ಯಚೊ ವಿಷಯು : 2 ಬಟಾಟೊ, 2 ಪಿಯಾವು, 2 ಟೊಮೆಟೊ, 2 ಸಾನ್ ತೌಶೆ, 1 ಸಗ್ಲೆ ಬ್ರೆಡ್.

ಅಗತ್ಯಚೋ ವಿಷಯು : ಚೆಟ್ನಿಕ -4 ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್, ½ ಕುಡ್‌ಕ್ ಪಿಯಾಂವು, 5 ಲೊಸ್ನೆಚೆ ಬಿಯೋ, 1 ಕಾಟು ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪಾಲ್ಲೊ, 1 ಸಾನ್ ವಳೆ ಸೋಯಿ, ಅಗತ್ಯಾ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್.

ವಿವರ್ : ಸುರವೇಕ್ ಬಟಾಟ್ ಸಿಜ್ಜು ನು ಉರುಟ್ ಕುಡ್ಕೆ ಕೊರ್ರು ದವರಚೆ ತಶ್ಶೀಂಚೆ ಪಿಯಾವು, ಟೊಮೆಟೊ, ತೌಶೆ ಉರುಟ್ ಕುಡ್ಕೆ ಕೊರ್ರು ದೊವ ರಚೆ. ಮಾಗ್ಗಿರಿ ವಯಿರಿ ಬರೆಯಿಲೆಲೆ ಚೆಟ್ನಿಚೆ ಅಗತ್ಯಚೊ ವಿಷಯು ಒಟ್ಟು ಗಾಲ್ನು ಸುಕೇ ವಾಟ್ಟುಚೆ. ತಾಜ್ಜೆ ಮಾಗ್ಗಿರಿ 1 ಬ್ರೆಡ್ ಕುಡ್ಕೊ ಗೇವ್ನು 1 ಚಮಚ ಚೆಟ್ನಿ ಗಾಲ್ನು, ಪಾತಳ್ ಏಕ್ ಲೇಕ ಸಾರೋಚೆ. ಮಾಗ್ಗಿರಿ ತೇ ಬಟಾಟೆಚೆ, ಪಿಯಾವಾಚೆ, ಟೊಮೆಟೊಚೆ ಆನಿ ತೌಶೆಚೆ ಉರುಟ್ ಕುಡ್ಕೆ ದವರ್ಚೆ. ತಾಜ್ಜೆ ವಯಿರಿ ಆನೇಕ್ ಬ್ರೆಡ್ಡಾಚೆ ಕುಡ್ಕೊ ಗೇವ್ನು ತಾಕ್ಕ ಚೇಟ್ನಿ ಪಾತಳ ಸಾರೋನ್, ತಾಜ್ಜೆ ವಯರ್ ಉಮ್ಮಿ ಗಲ್ಚೆ. 4 ಕುಡ್ಕೆ ಕೊರ್ರು ಖಾವ್‌ಚಾಕ್ ದೀವ್ಚೆ.

ಸಾನ್ನ್ ಕೊಟ್ಟೊ (ಮುಗಾಚೊ)

ಅಗತ್ಯಾಚೊ ವಿಷಯು : 1 ಗ್ಲಾಸ ಸಗ್ಲೊ ಮುಗು, 1 ಗ್ಲಾಸ ಪೊಳೆಯಿಚೊ ಸುರಯಿ ತಾಂದುಲು, 1 ವಳೆ ನೋಯಿ, 10 ತಾಂಬಿಡಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ (ಭಾಜ್ಜುಚೆ ನಾಕ್ಕಾ) ಗಜಗೆ ಇತ್ಲೆ ಚಿಂಚಮ, ತೋಡೋ ಹಿಂಗು, ಜಾಯಿ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್, ತೋಡೆ ನಾರಲೇಲೆ ತ್ಯಾಲ.

ವಿವರ್ : ಮುಗು ಆನಿ ತಾಂದುಲ್ ಒಟ್ಟು ತಿಂಬತ್ ಗಾಲನು 2 ಘಂಟೆ ಮಾಗ್ಗಿರಿ ತಾಚ್ನೆ ಒಟ್ಟು ಸೋಯಿ, ಮಿರಸಾಂಗ ಹಿಂಗು, ಮೀಟ್ ಪೂರ ಗಾಲನು ದರಗ ವಾಟ್ಟುನ್ ಕೇಳಿ ಪಾನ, ಎಕಯಿ ಇಡ್ಲಿ ದೊಣ್ಣೆಂತು ಗಾಲನು 20 ಮಿನಿಟ್ ಪೆಡವಾಣಂತು ಸಿಜ್ಲೊಟೆ (5 ಮಿನಿಟ್ ಹೋಡ ಉಜ್ಯಾರಿ ಮಾಗ್ಗಿರಿ ಸಾನ ಉಜ್ಯಾರಿ) ಜಾವಣ ಒಟ್ಟು, ಹುನಚಿ ಸಾನ್ನ ಕೊಟ್ಟೇಕ ತೋಡೆ ನಾರಲೇಲೆ ತ್ಯಾಲ ಗಾಲನು ಖಾವಚೇಕ ಭಾರೀ ರುಚಿ.

ಸಾನ್ನಾ ಕೊಟ್ಟೊ (ಮಶಿಂಗಾ ಪಾಲ್ಲೆಚೊ)

ಅಗತ್ಯಾಚೋ ವಿಷಯು : 1 ಗ್ಲಾಸ ಪೊಳೆಯಿಚೊ ಸುರಯಿ ತಾಂದುಲು, 10 ತಾಂಬಿಡಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್ (ಭಾಜ್ಜುಚೆ ನಾಕ್ಕಾ) 1 ವಳೆ ಸೋಯಿ, ತೋಡೆ ಚಿಂಚಮ, ಅಗತ್ಯಾ ತಿತ್ಲೊ ಮಶಿಂಗಾ ಪಾಲ್ಲೊ ಜಾಯಿ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್. ತೋಡೆ ನಾರಲೇಲೆ ತೇಲ್.

ವಿವರ್ : ತಾಂದೂಲ್ ತಿಂಬತ್ ಗಾಲ್ಲೆಲೆ 2 ಘಂಟೆ ಮಾಗ್ಗಿರಿ ತಾಚ್ಚೆ ಒಟ್ಟು ಸೋಯಿ, ಮಿರ್ಸಾಂಗ್, ಚಿಂಚಮ ಮೀಟ್ ಪೂರಾ ಗಾಲನು ದರಗ ವಾಟ್ಟುಚೆ ಮಾಗ್ಗಿರಿ ತಾಕ್ಕಾ ಮಶಿಂಗಾ ಪಾಲ್ಲೊ ಧುವುನು ಜಾಯ್

ತಿತ್ಲೊ ಬರಸುಜೆ (ಸುಕ್ಕೇಚಿ) ಕೋಟ್ಟೆಂತು. ಕೇಳಿ ಪಾನ, ಎಕಯಿ ಇಡ್ಲಿ ದೊಣ್ಣೆಂತು ಗಾಲನು 20 ಮಿನಿಟ ಪೆಡವಾಣಂತು ಪಿಜ್ಜೊಚೆ (5 ಮಿನಿಟ ಹೋಡ ಉಜ್ಯಾರಿ ಮಾಗ್ಗಿರಿ ಸಾನ ಉಜ್ಯಾರಿ) ಜಾವಣಾ ಒಟ್ಟು ಹುನಚಿ ಸಾನ್ನಾ ಕೊಟ್ಟೇಕ ತೋಡೆ ನಾರಲೇಲೆ ತೇಲ್ ಗಾಲನು ಖಾವಚೇಕ ಭಾರೀ ರುಚಿ.

ಥೌಸಳಿ

ಅಗತ್ಯಾಚೊ ವಿಷಯು : 1 ಗ್ಲಾಸ ಪೋಳಿಯೆ ಸುರೈ ತಾಂದುಲ್, ½ ವಳ್ಯಾ ಸೋಯಿ, 1 ಹಧ ತೌಶೆ, 4 ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್, ಅಗತ್ಯಾ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್, ಪೋಳೊ ಕಾಡಚಾಕ ಜಾಯಿ ತಿತ್ಲೆ ತೇಲ್.

ವಿವರ್ : ತಾಂದೂಲ್ ತಿಂಬತ್ ಘಾಲ್ಲೆಲೆ 2 ಗಂಟೆ ಮಾಗ್ಗಿರಿ ಸೋಯಿ ಒಟ್ಟು ಧರಗ / ಖರ ವಾಟ್ಟೊಚೆ. ಕಾಳ್ಳೆಲೆ ಪಿಟಾಕ ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗೆ ಕೊಚ್ಚೊಲು ಭರ್ಸುಚೆ. ಮಾಗ್ಗಿರಿ ತೌಶೆ ಸಾಲಿ ಕಾಣು ತೌಶ್ಕಂತಣೆಂತು ಕಾಂತುನು ತ್ಯಾ ಪಿಟ್ಟಾಂತು ಭರ್ಸುಚೆ. ಪೀಟ್ ಮಸ್ತ ಪಾತಳ ಕೊರಚೆ ನಾಕ್ಕಾ. ಉಪರಟೆ, ಪರಟೆ ಭಾಜ್ಜುನು ಕಾಣು ಲೋಣ್ಯಾ ಒಟ್ಟೊ ಖಾವಚಾಕ ಭಾರೀ ರುಚಿ.

ಉಡಿದ್ ಮೈದಾ ಪೊಳ್

ಅಗತ್ಯಾಚೋ ವಿಷಯು : 1 ಗ್ಲಾಸ್ ಉಡಿದಾ ದಾಳಿ, 2 ಗ್ಲಾಸ್ ಮೈದಾ, ಅಗತ್ಯಾ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್, ಪೋಳ್ ಕಾಡ್ಕ್ ತೂಪ್.

ವಿವರ್ : ಪುಳ್ಯೆ ದಿವಸ್ ರಾತ್ರಿ ಉಡಿದಾ ದಾಳಿ ತಿಂಬತ್ ಗಾಲ್ಚೆ. 1 ಗಂಟೆನ್ ಉಡಿದ್ ಗುಡುಗುಡಾನ್ ವಾಟುನ್, ಜಾಯ್‌ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್ ಗಾಲುನ್ ದೊವ್ರೊಚ್ಚೆ. ಹೆರ್‌ದೀಸ್ ಸಕಾಣೆ ಮೈದಾ ಪೀಟ್ ಉದ್ಕಾನ್ ಗಾಲುನ್ ಬರಸೂನು ತೇ ಉಡಿದಾ ಪೀಟ್ಟಾಕ್ ಭರಸುಸೆ. ತೂಪ್ ಗಾಲುನ್ ಹದಾ ಪಾತಳ್ ಪೀಟ್ ಪೊಳೆಕೈಯಿಲ್ ಗಾಲೂನ್ ಉಪರಟೆ ಪರಟೆ ಗಾಲೂನ್ ಬಾಜ್ಜೂನ್ ಕಾಡ್ಚೆ.

ಕೊತ್ತಂಬರಿಚೆ ಚಟ್ನಿ :

ಅಗತ್ಯಾಚೋ ವಿಷಯು : 1 ವೊಳೆ ಸೋಯಿ, 3 ತಾಂಬಿಡಿ ಗುಡ್ಡಿ ಭಾಜ್ಜಿಲಿಲಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್, ತೊಡೀ ಕೊತ್ತಂಬರಿ (ಅರ್ಧ ಚಮಚ) 1 ಚಿಮ್ಟಿ ಚಿಂಚಾಮ್, ಜಾಯ್‌ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್, ಫಣ್ಣಾಕ್ ಸಾಸಮ ತೇಲ್, ಕರ್‌ಬೇವು.

ವಿವರ್ : ಸೋಯಿ, ಮಿರ್ಸಾಂಗ್, ಚಿಂಚಾಮ್, ಹರಿವ್ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಅನಿ ಮೀಟ್ ಪೂರಾ ಒಟ್ಟು, ಗಾಲುನ್

ಉದಾಕ್ ಗಾಲುನ್ ವಾಟ್ಸುಚೆ. ಜಾಯ್‌ತಿತ್ಲೆ ಪಾತ್ತಳ್ ಕೊರ್‌ನ್ ತಾಕ್ಕಾ ಸಾಸಮ ಅನಿ ಕರ್‌ಬೇವಾಚೆ ಫಣ್ಣ ಗಾಲ್ಚೆ.

ಉಡಿದ್ ರುಲಾವಾಂಚೆ ದೊಡ್ದಾಕ್

ಅಗತ್ಯಾಚೋ ವಿಷಯ್ : 1 ಗ್ಲಾಸ್ ಉಡಿದಾ ದಾಳಿ, 2 ಗ್ಲಾಸ್ ರುಲಾವ್, ಅಗತ್ಯಾತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್, ಪೋಳ್ ಕಾಡ್‌ಕ್ ತೇಲ್, 6 ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್ ಫಣ್ಣಾಕ್ ಸಾಸಮ.

ವಿವರ್ : ಪುಳ್ಯೆ ದಿವಸ್ ರಾತ್ರಿ ಉಡಿದಾ ದಾಳಿ ತಿಂಬತ್ ಗಾಲ್ಚೆ. 1 ಗಂಟೆನ್ ಉಡಿದ್ ಗುಡುಗುಡಾನ್ ವಾಟ್ಸುನ್, ಜಾಯ್‌ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್ ಗಾಲುನ್ ದೊವೊರ್ಚೆ. ಹೆರ್‌ದೀಸ್ ಸಕಾಣಿ ರುಲಾವ್ ಉದ್ಕಾನ್ ಗಾಲುನ್ ಬರಸೂನು ತೇ ಉಡಿದಾ ಪೀಟ್ಕಾಕ್ ಭರಸುಸೆ. ತಾಕ್ಕಾಚಿ 6 ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್ ಸಪೂರ್ ಚೂರು ಕರ್‌ನ್ ಗಾಲಚೆ, ಆನಿ ಸಾಸಮ ಫಣ್ಣ ಗಾಲ್ಚೆ. ತೇಲ್ ಗಾಲುನ್ ದಾಟ ದೊಡ್ದಾಕ್ ಪೊಳೆಕೈಯಿಲ್ ಗಾಲೂನ್ ಉಪರಟೆ ಪರಟೆ ಗಾಲೂನ್ ಬಾಜ್ಲೂನ್ ಕಾಡ್ಚೆ. ಹಾಕ್ಕ ಚಟ್ನಿಚೆ ಅಗತ್ಯ ನಾ. ಲೋಣಿಯಾವೊಟ್ಟು ಉನಾಚೇ ಕಾವ್ಚೆಕ್ ಭಾರಿ ರುಚಿ.

ಉಡಿದ್ ನಾಂಚೋಣ್ ಪೊಳ್

ಅಗತ್ಯಾಚೋ ವಿಷಯು : 1 ಗ್ಲಾಸ್ ಉಡಿದ್, 1½ ಗ್ಲಾಸ್ ನಾಂಚಾನೆ ಪಿಟ್ಟೋ, ಜಾಯ್‌ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್, ಪೋಳ್ ಕಾಡ್‌ಕ್ ತೇಲ್.

ವಿವರ್ : ಪುಳ್ಳೆ ದಿವಸ್ ರಾತ್ರಿ ಉಡಿದಾ ದಾಳಿ ತಿಂಬತ್ ಗಾಲ್ಚೆ. ತಿಂಬೆಲೆ ಉಪರಾನ್ ಉಡಿದ್ ಮಿಕ್ಸಿಂತ್ ಜಾವ್ಲೋ ರಗಾಡರಿ ಗುಡುಗುಡಾನ್ ವಾಟುನ್ ಕಾಡ್ಚೆ. ಅಗತ್ಯಿತ್‌ಲೆ ಮೀಟ್ ಗಾಲುನ್ ದವರ್ಚೆ. ಹೆರ್‌ದೀಸ್ ಸಕಾಣಿ ನಾಂಚಾನೆ ಪಿಟ್ಟೆ ಉದ್ಕಾ ಗಾಲುನ್ ಭರಸುನ್ ತೇ ಉಡಿದಾ ಪಿಟ್ಟಾಕ್ ಬರಸೂಚೆ. ಪೊಳ್ಳೆಕಾಯಿಲೆಂತ್ ಪೀಟ್ ಗಾಲುನ್ ಹದಾ ಪತಳ್ ಕೊರ್‌ನ್ ಉಪರಟೆ ಪರಟೆ ಬಜೂನ್ ಕಾಡ್ಚೆ.

ಹಿಂಗಾ ಚಟ್ನಿ :
ರವುಧಣಕ್ ಬರೆಯಿಲಿಲೆ ಹಿಂಗಾ ಚಟ್ನಿಚೇ ಹಾಕಯಿ ವಾಪುರಚೆ.

ಉಕ್ಡೊ ಸುರ್ಯೆ ಪೋಳೊ

ಅಗತ್ಯಾಚೊ ವಿಷಯು : 1 ಗ್ಲಾಸ ಉಕ್ಡೊ ತಾಂದೂಲ್ (ಧವ್ವೊ ತಾಂದೂಲ), 1 ಗ್ಲಾಸ ಪೋಳಿಯೆಚೊ ಸುರ್ಯೆ

ತಾಂದೂಲ್. ½ ವ್ಹಳಿ ಸೋಯಿ, ಅಗತ್ಯಾ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್, ಪೋಳೊ ಭಾಜ್ಸುನು ಕಾಡುಕ ತೇಲ್.

ವಿವರ್ : ಸುರೈ ಆನಿ ಉಕ್ಡೊ ಒಟ್ಗೊ ತಿಂಬತ ಘಾಲಚೆ. ದೋನಿ ಗಂಟೆ ಮಾಗ್ಗಿರಿ ಹದ ದರಗ ವಾಟ್ಸುಚೆ. ವಾಟ್ಸುನು ಕಾಡ್ತಾನ ಸೋಯಿ ಆನಿ ಮೀಟ ಘಾಲನು ಕಾಡಚೆ. ಪೀಟ ಹದ ಪಾತ್ತ್ಳ ಕೋರ್ನು (ದೌಲ್ಯಾನ ಘಾಲಚೆ ತಿತ್ಲೆ) ಉಪರಟೆ ಘಾಲನು ಭಜ್ಜೂನು ಕಾಡಚೆ. ತತ್ಕಾಲ ವಟ್ಗೊನು ಕೋರುಕ ಜಾಯನಾ ಜಾಲ್ಯಾರೀ ಪುಳ್ದೀಸು ರಾತ್ರಿ ವಾಟ್ಗೊನ ಮೀಟ ಘಾಲನಾ ನಾತ್ತಿಲೆ ಫ್ರಿಡ್ಜಾಂತ ದವರಚೆ. ದುಸ್ರೆ ದೀಸು ಸಕಾಣೆ ಮೀಟ ಆನಿ ಸೋಯಿ ಬರ್ಸುನು ಕಾಡಿಯೇತ. ಚೆಟ್ನಿ ನಾತ್ತಿಲೇಯಿ ಖಾವಯೇತ.

ಚೆಟ್ನಿ :

ಚೆಟ್ನಿಚೊ ಅಗತ್ಯಾಚೊ ವಿಷಯು : ½ ವ್ಹಳಿ ಸೋಯಿ, 4 ಬಜ್ಜಿಲಿ ಗುಡ್ಡಿ ತಾಮ್ಬುಡಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್, ಚಣೆಯಿತ್ಲೆ ಚಿಂಚಾಂಬ, ½ ಚಮಚೆ ಹರವಿಂ ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಥೊಡೇ ಸಾಸಮ, ಕರಿಬೇವ ಪಲ್ಲೊ. ತೇಲ್, ಅಗತ್ಯಾ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್.

ವಿವರ್ : ಸೋಯಿ, ಮಿರ್ಸಾಂಗ್, ಚಿಂಚಾಂಬ ಒಟ್ಗೊಚಿ ವಾಟ್ಸುಚೆ. ½ ವಾಟ್ಸುನು ಜಾತ್ತರೀ

ಕೊತ್ತಂಬರಿ, ಮೀಟ್ ಘಾಲನು ಲಾನ ಕೋರ್ನು ವಾಟ್ಟುನು ಕಾಡಚೆ. ಹದ ಪಾತ್ತ್ಳ ಕೋರ್ನು ಸಾಸಮ ಕರಿ ಬೇವಾಚ ಫಣ್ಣಾ ಘಾಲಚೆ. ಹೂನ ಪೋಳೊ ಖಾವಚಾಕ ಭಾರೀ ರುಚಿ.

ಉಡಿದು ಮೂಗಾ ಪೋಳೊ

ಅಗತ್ಯಾಚೊ ವಿಷಯು : 1 ಗ್ಲಾಸ ಉಡ್ದಾದಾಳಿ, 1 ಗ್ಲಾಸ ಮುಗಾದಾಳಿ, 4 ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ, ರುಚಿಕ ಜಾಯಿ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ, ಪೋಳೊ ಕಾಡಚಾಕ ಜಾಯಿ ತಿತ್ಲೆ ತೇಲ.

ವಿವರ್ : ಉಡ್ದಾದಾಳಿ ಆನಿ ಮುಗಾದಾಳಿ ಒಟ್ಟು ತಿಂಬತ ಗಾಲ್ಚಿ. ತಿಂಬಯಿಲೆಲೆ ಎಕ ಗಂಟೆ ಮಾಗ್ಗಿರಿ ವಾಟ್ಟುಚೆ, ತಾಕ್ಕ ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್ ಆನಿ ಮೀಟ್ ಗಾಲ್ನು ತೆನ್ನಚಿ ಪೋಳೊ ಕಾಡಚೊ. ಉಮ್ಮಿ ಉದಾರಿ ಗಾಲ್ನು ಭಾಜ್ನು ಕಾಡ್ಡೊ (ಪಾತ್ತಳಾಯಿ ದಾಟಾಯಿ ಕಾಡ್ಯೆತಾ) ಹುನಾ ಪೋಳೆಕ ಲೋಣಿ ಗಾಲ್ನು ಕಾವಚೆಕ ಬಾರಿ ರುಚಿ.

ಪೋಳೆಕ ಗಾಲ್ಚಿ ಚೇಟ್ನಿ :

ಅಗತ್ಯಾಚೊ ವಿಷಯು : ½ ವಳೆ ಸೋಯಿ, 3 ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್, ಸಾನು ಆಲ್ಲೆ ಕುಡ್ಕೊ, ರುಚಿಕ ಜಾಯಿ

ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್, ತ್ಯಾಂ ಪೂರಾ ಒಟ್ಟೊ ಗಾಲ್ನು 1 ಸುತ್ತು ಮಿಕ್ಸಿಂತು ಗುಂವ್ಡಾಚೆ, ಚೇಟ್ನಿ ತಯಾರ ಜಾಲ್ಲ್ಯಿ. ಮಸ್ತ ಪಾತ್ತ್ಳ ಕರಚಿ ನಕ್ಕಾ (ಫಣ್ಣಿ ಗಾಲಚೆ ಸಾಕ್ಕ).

ಉಡ್ದಾ ಪೋಳೊ

ಅಗತ್ಯಾಚೊ ವಿಷಯು : 1 ಪ್ಯಾಲೊ ಉಡ್ದಾ ದಾಳಿ, 4 ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್, ಸಾನು ಹಿಂಗಾ ಕುಡ್ಕೊ, ಅಗತ್ಯಾ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್, ತೇಲ್.

ವಿವರ್ : ಉಡಿದಾ ದಾಳಿ ತಿಂಬಿಲೆ 1 ಗಂಟೆ ಮಾಗ್ಗಿರಿ ಉಡಿದು ಸುಕ್ಕೇ ವಾಟ್ಟುಚೆ. ತಾಕ್ಕಾ ಹಿಂಗು ಆನಿ ಮೀಟ್ ಗಾಲನು ವಾಟ್ಟುನು ಕಾಡ್ತ್ತನ ತಾಕ್ಕಾ ತರ್ನಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗಚೆ ಕೊಚ್ಕೊಲು ಬರ್ಸುನು ತತ್ಕಾಲ ಪೋಳೆ ಕಾಯ್ಲಿಂತು ಉಪರಟೆ ಪರಟೆ ಘಾಲ್ನು. ಭಾಜ್ಜೂನು ಕಾಡಚೆ. ಹುನ ಪೋಳೆಕ ಲೋಣಿ ಘಾಲನು ಖಾವಚಕ ಭಾರೀ ರುಚಿ. ಅಶಿಂಚೇ ಪೀಟ ಸುಕೇ ಕೋರ್ನು ಆಪ್ಪೆ ಕಾಯಲಿಂತು ಘಾಲನು ಕಾಡುಕಯಿ ಜಾತ್ತಾ.

ಉಡಿದ್ ಆನಿ ತಾಂದೂಲಾಚೆ ಪಾತ್ತ್ಯಾಳ್ ಪೋಳೋ

ಅಗತ್ಯಾಚೊ ವಿಷಯು : 1 ಗ್ಲಾಸ್ ತಾಂದೂಲ್, ¼ ಗ್ಲಾಸ್ ಉಡಿದಾ ದಾಳಿ, ಅಗತ್ಯಾ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್, ಪೋಳ್ ಕಾಡ್‌ಕ್ ತೇಲ್.

ವಿವರ್ : ಉಡಿದಾ ದಾಳಿ ಆನಿ ತಾಂದೂಲ್ ಒಟ್ಟು ತಿಂಬತ್ ಗಾಲ್ಚೆ. 1 ಗಂಟೆ ಮಾಗ್ಗಿರಿ ಮಿಕ್ಸಿಯಾಂತ್ ಗಾಲ್ನು, ಏಕೆಯಿ ಪಾತ್ತ್ರಿ ರಗಾಡಾಂತ್ ಗಾಲ್ನು ಗುಡುಗುಡಾನ್ ವಾಟ್ಸೂನ್ ಕಾಡ್ಚೆ. ಜಾಯ್‌ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್ ಭರಸೂನು ದವರ್ಚೆ. ದುಸುರೀ ದೀಸ್ ಸಕಾಣಿ ಪೀಟ್ ಹದಾ ಪಾತ್ತ್ಯಾಳ್ ಕೊರ್ನು ದವರ್ಚೆ. ಮಾಗ್ಗಿರಿ ಪೊಳ್ಳೈಕಾಯಿಲಿ ರಾನ್ನಿರಿ ದವೊರುನು, ಎದೆ ಪೀಟ್ ಗಾಲ್ನು, ಪಾತ್ತ್ಯಾಳ್ ಪಾತಾಲನ್, ಉಪರಟೆ ಪರಟೆ ಗಾಲ್ನು ಭಾಜ್ಜೂನು ಕಾಡ್ಚೆ.

ಹಿಂಗಾ ಚಟ್ನಿ :

ರಮಧಣಕ್ ಬರೆಯಿಲಿಲೆ ಹಿಂಗಾ ಚಟ್ನಿಚೆ ಹಾಕಯಿ ವಾಪುರಚೆ.

ಉಂಡಿ

ಸುರ್ಯೆಯಿ ಉಂಡಿ 1

ಅಗತ್ಯಾಚೋ ವಿಷಯ್ : 1 ಗ್ಲಾಸ್ ಪೊಳಿಯೋಚೋ ಸುರ್ಯೆಯಿ ತಾಂದೋಲ್, 1 ವಳೆ ಸೋಯಿ, ಅಗತ್ಯತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್, ಫಣ್ಣಾಕ್ ¼ ಸಾಸಮ ½ ಚಮಚೆ ಉಡಿದಾ ದಾಳಿ, ¼ ಚಮಚೆ ಮೆತ್ತಿ, 4 ಚಮಚೆ ತೂಪ್.

ವಿವರ್ : ತಾಂದೂಲ್ ತಿಂಬತ್ ಗಾಲ್ಲೆಲೆ 1 ಗಂಟೆನ್ ತಾಜ್ಜಿ ವೊಟ್ಟು, ಸೋಯಿ, ಮೀಟ್ ಗಾಲುನ್ ವೊಟ್ಟು ದರಾಗ್ ವಾಟುನ್ ಕಾಡ್ಚೆ. ಕಾಯಿಲಿಂತ್ ತೂಪ್ ದವೊರುನು, ತಾಕ್ಕಾ ಸಾಸಮ, ಉಡಿದಾ ದಾಳಿ, ಮೆತ್ತಿ ಗಾಲೂನ್ ಪಟ್ಪಟ್ಯೆತರಿ ಯೇ ವಾಟ್ಟೆಲ್ ಪೀಟ್ ತಾಕ್ಕ್ ಗಾಲುನ್, ಚಾಳ್‌ನು, ಸುಕ್ಯೆಚಿ ಪೀಟ್ ಕೊರ್ಚೆ. ಅನಿ ಉರುಟ್ ವಿಂಡೋನು ಮಧ್ಯೆ ತಕ್ಕ್ ಸಾನ್ 1 ವೊಟ್ಟು ಕೊರ್‌ನು ಪೆಡಾವಾಣಾಂತ್ ಗಾಲುನ್ ಸಿಜ್ಜೊಚೆ. 10 ಮಿನಿಟ್ ವೋಡ್ ಉಜ್ವಾರಿ, 10 ಮಿನಿಟ್ ಸಾನ್ ಉಜ್ವಾರಿ ಸಿಜ್ಜೊಚೆ. (ತಾಂದೂಲ್ ವಾಟ್ಟುಚೆ ಬದಲ್, ತಾಂದಲಾ ರವು ವಾಪುರ್ಯೆತ್)

ಉಕ್ಕಡೆ ತಾಂದೂಲಾಚಿ ಉಂಡಿ 2

ಅಗತ್ಯಾಚೋ ವಿಷಯ್ : 1 ಗ್ಲಾಸ್ ಉಕ್ಕುಡ್ ತಾಂದೂಲ್, ½ ವಳೆ ಸೋಯಿ, ಅಗತ್ಯಾತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್, ಫಣ್ಣಾಕ್ ¼ ಸಾಸಮ ½ ಚಮಚೆ ಉಡಿದಾ ದಾಳಿ, ¼ ಚಮಚೆ ಮೆತ್ತಿ, 4 ಚಮಚೆ ತೂಪ್.

ವಿವರ್ : ತಾಂದೂಲ್ ತಿಂಬತ್ ಗಾಲ್ನಲೆ 2 ಗಂಟೆನ್ ತಾಜ್ಜಿ ವೊಟ್ಟು ಸೋಯಿ, ಮೀಟ್ ಗಾಲುನ್ ವೊಟ್ಟು ದರಾಗ್ ವಾಟುನ್ ಕಾಡ್ಚೆ. ಕಾಯಿಲಿಂತ್ ತೂಪ್ ದವೊರುನು, ತಾಕ್ಕಾ ಸಾಸಮ, ಉಡಿದಾ ದಾಳಿ, ಮೆತ್ತಿ ಗಾಲೂನ್ ಪಟ್ಪಟ್ಯೆತರಿ ಯೇ ವಾಟ್ಟೆಲ್ ಪೀಟ್ ತಾಕ್ಕ್ ಗಾಲುನ್, ಚಾಳ್‌ನು, ಸುಕ್ಯೆಚಿ ಪೀಟ್ ಕೊರ್ಚೆ. ಅನಿ ಉರುಟ್ ವಿಂಡೋನು ಮಧ್ಯೆ ತಕ್ಕ್ ಸಾನ್ 1 ವೊಟ್ಟು ಕೊರ್‌ನು ಪೆಡಾವಾಣಾಂತ್ ಗಾಲುನ್ ಸಿಜ್ಜೊಚೆ. 10 ಮಿನಿಟ್ ವೋಡ್ ಉಜ್ಯಾರಿ, 10 ಮಿನಿಟ್ ಸಾನ್ ಉಜ್ಯಾರಿ ಸಿಜ್ಜೊಚೆ.

ಎಲ್ಲೊ ಪೋಳೊ (Yellow Dosa)

ಅಗತ್ಯಾಚೊ ವಿಷಯು : 1 ಪ್ಯಾಲೋ (ಗ್ಲಾಸ) ಸುರೈ ತಾಂದೂಲ್, 1 ಮುಷ್ಟಿ ಉಡ್ದಾದಾಳಿ, ತಜ್ಜೆ ½ ಮೆತ್ತಿ, ½ ಚಮಚೆ ಹಳದಿ ಪಿಟ್ಟಿ, 1 ಮುಷ್ಟಿ ಪೋವು, ರುಚಿಕ ಜಾಯಿ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ್.

ವಿವರ್ : ತಾಂದೂಲ್, ಉಡ್ಡಾದಾಳಿ, ಮೆತ್ತಿ ಒಟ್ಟೊ ತಿಂಬತ ಗಾಲಚೆ. ತಿಂಬತ ಗಾಲ್ಲೆಲೆ 2 ಗಂಟೆ ಮಾಗ್ಗಿರಿ ವಾಟ್ಟುಚೆ. ವಾಟ್ಟುನು ಕಾಡಚೆ ವೇಳಾರೀ ಪೋವು ಆನಿ ಹಳದಿ ಪಿಟ್ಟಿ ಗಾಲನು ಕಾಡಚೆ. ಅಗತ್ಯಾ ತಿತ್ಲೆ ಮೀಟ ಗಾಲನು ದೋವ್ರೋರ್ಚೆ (ಪೂಳದೀಸ ರಾತ್ರಿ). ಹೆರದಿಸು ಸಕಾಳಿಂ ಪೋಳೆ ಕಾಯಲಿಂತು ಸುರ್ನಾಳಿ ವರಿ ಕಾಡಚೆ (ಉಮ್ಮಿತ ಗಾಲುಕ ನಾ, ಪೀಟ ಪಾತ್ತ್ಳ ಕೋರು ನಾ).

ಹಾಕ್ಕಾ ಮುದ್ದಮ ಕೋರಕಾ ಜಾಲ್ಲೆಲಿ ಚೇಟ್ನಿ :

ಅಗತ್ಯ ಪೋಡಚೊ ವಿಷಯ : ½ ವಳೆ ಸೋಯಿ, 4 ಭಾಜ್ಜಿಲೆಲಿ ತಾಂಬಿಡಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್, 1 ಚೂರು ಚಿಂಚಂಬ, ½ ಚಮಚೆ ಹರ್ವಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ, 1 ಪಿಯಾವ ಕಾಂದೊ, 1 ಚಮಚೆ ನಾರ್ಲೆಲ ತೇಲ್, ಮೀಟ್.

ವಿವರ್ : ಸೋಯಿ ಮಿರ್ಸಾಂಗ್, ಚಿಂಚಂಬ ಗಾಲ್ನು ವಾಟ್ಟುಚೆ. ½ ವಟ್ಟಿತನಾ ಹರ್ವಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಗಾಲ್ನು ವಾಟ್ಟುನು ಮೀಟ್ ಗಾಲ್ನು ಕಾಡಚೆ. ಪಿಯಾವು ಸಪೂರ ಶಿಂಧೂನ ತಾಕ್ಕಾ ಬರ್ಸುನು ನಾರ್ಲೆಲ ತೆಲ್ಲಾ ಗಾಲಚೆ (ಮಸ್ತ ಪಾತ್ತ್ಳ ಕೋರಚೆ ನಾಕ್ಕ). ಹೇ ಪೋಳೆಕ ಹೀ ಚೇಟ್ನಿ ಗಾಲನು ಖಾವಚೆಕ್ ಭಾರೀ ರುಚಿ.



ಕಾಮಾಕ್ ವ್ಹೋಚ್ಚೆ ಬಾಯಿಲ್ ಮನಂಸ್ಯಾನಿ ಮನಾ ವ್ಹೊರ್ಕ ಜಾಲ್ಲೊಲೋ ವಿಷಯು

1. ವಾಸರಿಂತು ರಾಂದಾಪಾಚೋ ಸಾಮಾನ್ ಜಾಲ್ ತಿತ್ಲೆ ದಿಸ್ಚೆ ಕರಂಡೇಂತ್ ಗಾಲ್ತೆ ಚಾಂಗ್.
(ವ್ಹೊಗ್ಗಿ ದಿಸ್ಸುಕ ಯೇತಾ, ರಾಂದಾಪ್ ವ್ಹೊಗ್ಗಿ ಜತ್ತಾ.)

2. ವಾಸರಿಂತೋ 1 ಬೋರ್ಡ್ ಲಾಂಬೋಚಿ ಚಾಂಗ್.
(ಸಾಮಾನ್ ಸರ್ಲೆಲೆ ತೆಪಿ ತಾಂತು ಬರೆವ್ನೊನು ದವರ್‍ಲ್ಲಿ ತುಮ್ಕಾಚಿ ಹಾಡೂಕ್ ಜತ್ತಾ. ಲಾಗ್ಗಿಚೆಲ್ಲಾಗಿ ನಿಂಬ್ಲೂಗಿ ಚೆ ವ್ಹೊರ್ತ.)

3. ವಾಸರಿಂತೋ 1 ಸಾನ್ ರೇಡಿಯೋ ದವ್ಹೊರ್ಚೆ ಬರೆ.
(ಚಾಂಗ್ ಸಂಗೀತ್ ಆಕ್ಕೆಲಾರಿ ಮನಾಕ್ ಶಾಂತಿ ಜತ್ತಾ. ಆನಿ ಕಾಮ್ ವ್ಹೊಗ್ಗಿ ಜಾತ್ತಾ.)

4. ಕಾಮಾಕ್ ವ್ಹೊತ್ತಾನಾ ಗ್ಯಾಸ್ ಬಂದ್ ಕೊರೊಕ್ ವಿಸೊರ್ನಕಾಚಿ.
(ಜಾವ್ಪುಚೆ ಅಪಾಂತರ್ ತಪ್ಪ್‌ಸಾತಾ.)

5. ಜಾಲ್ಲ್ ತಿತ್ಲೆ ಗರಾಚಿ ಬೀಗಾತ್ ಏಕ್ಕ್ ಜಾಗ್ಯಾರಿ ದವ್ಹೊರ್ಚೆ ಚಾಂಗ್.
(ಕಾಮಾಕ್ ವ್ಹೊತ್ತಾನಾ ವ್ಹೊಗ್ಗಿ ಮೆಳ್ತಾ. ಆನಿ ತುಮ್ಮಿ ಕಾಮಾಕ್ ವ್ಹೊಗ್ಗಿ ವ್ಹೊಚ್ಚೆಯಿತ್.)

6. ಜಾಲ್ಲ್ ತಿತ್ಲೆ ರಾತ್ರಿ ಜವ್ಹೊಣಾಕ್ ಬಸ್ತ್ನಾ ಘರಾಚೆ ಸಕಡ್ ಜನಾನ್ ಒಟ್ಟೊಚಿ ಬಸ್ಚೆ ಬರೆ.
(ಗಡೇ ಗಡೇ ರಾಂದಾಪ್ ಹೂನ್ ಕೊರ್ಚೆ ವ್ಹೊರ್ತ. ಆನಿ ಗರಾಚಿ ಸಕಡ್ ಜನಾ ವ್ಹೊಟ್ಟು ಪುಲ್ತೊನು ಹಸ್ತಾನಾ ಪ್ರೀತಿ ವಾಡ್ತಾ.)

7. ರಾಂದಾಪ್ ಸಾಮಾನ್ ಜಾಲ್ಲ್ ತಿತ್ಲೆ ಕಾಮಾಕ್ ದಕೂನ್ ಯೇತ್ತನಾ ಆಡ್ಚೆ ಚಾಂಗ್.
(ಸಮಯ್ ವ್ಹೊರ್ತ. ಆನಿ ಗಡಿ ಗಡಿ ಬಾಯಿರ್ ವ್ಹೋಚ್ಚೆ ದುಡ್ಡು ವ್ಹೊರ್ತ. [ರಿಕ್ಷಾ, ಟೂ ವಿಲ್ಲರ್, ಕಾರ್])

8. ಕಾಮಾಕ್ ವೊತ್ತಾನಾ ಉಡಿದು ತಿಂಬತ್ ಗಾಲ್ಚೆಕ್ ವಿಸರ್ಲೆರಿ ಭಿವುನುಕಾಚಿ. ತಾಕಾಯಿ ಉಪಾಯ್ ಅಸ್ಸಾ.
(ಕಾಮಾಕ್ ಸುಕೂನ್ ಯೇತ್ತಾರೀ ಉಡಿದು ತಿಂಬತ್ ಗಾಲ್ನು ತಾಂತೂಚಿ ಏಕ್ ಲೋಕಂಡ ಕ್ಯಾಲಾತೊ ಗಾಲ್ಕೊ. ¼ ಗಂಟ್ ಭಿತೆರಿ ಉಡಿದ್ ತಿಂಭುನು ಯೇತಾ.)

9. ಪಿಯಾವು ಸಿಂಧಿತನಾ ದೋಳೆ ಉದ್ದಾಕ್ ಯೇನಾತಶಿ ಏಕ ಉಪಾಯ್.
(ಫ್ಯಾನ್ ಗಾಲ್ನು ಸೀಂಧಿಲಾರಿ ಧೋಳೆ ಉದ್ದಾ ಯೇನಾ.)

ಕಾಮಾಕ್ ವೋಚ್ಚೆ ಬಾಯಿಲ್ ಮನಂಸ್ಯಾಕ್ ದಿಢೀರ್ ರಾಂದಾಪ್ ಕೊರ್ಚೆ ಬದಲ್ 2 ಉತ್ತರ್

1. ಹೇಂ ಪುಸ್ತಿಕೇರಿ ಬರೆಯಿಲೆ ಹರ್ ಏಕ್ ಉಡಿದಾ ಪೋಳಾಕ್, ಸದಾ ವಾಟ್ಬೊಚ್ ಬದಲ್, ಏಕ್ಕ ಪಂತ್ ವಾಟ್ಬೂನ್ ಮೀಟ್ ಗಾಲ್ನನಾನಾತ್ತಿಲೆ ಫ್ರಿಜ್ಜಾಂತ್ ದವ್ರೊರ್ಚೆ. ಜಾಯ್ ತಿತ್ಲೆ ಪೀಟ್ ಫ್ರಿಜ್ಜಾ ದಾಕ್ಹೂನ್ ಕಾಡ್ನ್ ತಾಕ್ಕ ಮೀಟ್ ಗಾಲ್ನು ರವೊ, ಮೈದಾ, ನಾಂಚೋಣೆ ಪಿಟ್ಟೀ ಕಸ್ಲಲೇಯಿ ಭರಸೂನ್ ಪೋಳ್ ಕಾಡ್ಯೆತ್.

2. ಸಮಯ್ ಅಸ್ತಾನಾ ಬಟಾಟೋ ಏಕ್ಕ ಪಂತ್ ಕುಕ್ಕಾರಾಂತು ಸಿಜ್ಯೊನ್, ನಿವುತಾರಿ ಕರ್ಡೇಂತ್ ಗಾಲ್ನು ಫ್ರಿಜ್ಜಾಂತ್ ದವರ್ಚೆ. ಜಾಯ್ ತಿತ್ಲೆ ಬಟಾಟೋ ಬಾಯಿರ್ ಕಾಣು ಸ್ಯಾಂಡ್‌ವಿಚ್, ಬಟಾಟೋ ಪೋವು, ಬಟಾಟೆ ಆಂಬಡೋ, ಬಟಾಟೆ ಸಾಂಗ್, ಬಟಾಟೆ ವಾಗ್, ಬಟಾಟೆ ಬಾಂಬ್ ಹಾಕ್ಕಾ ಸಕಡ್ ವಾಪುರ್ಯೇತ್.

3. ಪುರ್ಸತ್ ಅಶಿಲ್ ತೆದ್ನಾ ತರ್ನಿ ಮಿಸಾಂಗ್‌ಚಿ ದೇಂಟ್ ಕಾಡ್ನ್ ದೂವುನ್, ತಶೀಂಚಿ ಕರ್‌ಬೇವಾಚಿ ಪಾಲ್ಲೋಯಿ ದೂವುನ್ ವಿಂಗಡ್ ಕರ್ಡೇಂ ಗಾಲ್ನು ದವರ್ಲೆರಿ. ಜಾಯಿ ಜಾಲ್ಲೆಲೆ ತೆದ್ನಾ ವಾಪುರ್ಯೇತ್.

ಹೇಂ ತುಮ್ಮಿ ಉಡ್ಗಾಸ್ ದವ್ರೊರ್ಕ ಜಾಲ್ಲೊಲೋ ವಿಷಯು

1. ಹೇಂ ಪುಸ್ತಿಕೇರಿ ಬರೆಯಿಲೆ ಹರ್ ಏಕ್ ರಾಂದ ಪಾಕ್ ಉಜ್ಜೊ (ಗ್ಯಾಸ್) ಕೊರೊಂಕ್ ವಿಸ್ರೋನಕಾಚಿ.
2. ದೂದ್ ಹುನ್ ಕೊರ್ಚೆ ಪೂಡೆ ತೋಪ್ ತಂಡ್ ಉದ್ಕಾನ್ ದೂವ್ಕ.
(ದೂದ್ ವಾಯಿಟ್ ಜಾಯ್ನ್ ಆನಿ ತೋಪ್ ಬದಿನ್ ಲಾಗ್ಗನಾ.)
3. ದೂದ್ ಹುನ್ ಕರ್‌ತ್ತಾನಾ ತೋಪಾಕ್ ಏಕ್ ದವ್ರೊ ಗಾಲ್ಕ.
(ದೂದ್ ವೊಗ್ಗಿ ವಯಿರ್ ಯೇವ್ನ್ ಪಣಾ)
4. ದೂದ್ ಫ್ರಿಜ್ಜಾಂತ್ ದಾಕ್ಕೋನ್ ಕಾಳ್ಳೆಲೇ ತೋಪಾಕ್ ಹುನ್ ಕೊರ್‌ಕ ನಜ್ಜೆ.
(ತೋಪ್ ಕರ್‌ಪತ್ತಾ, ದೂಸರೆ ತೋಪಾಕ್ ಗಾಲೂನ್ ಹುನ್ ಕೊರ್ಕ)
5. ರಾನ್ನಿರಿ ಊಜ್ಜೊ (ಗ್ಯಾಸ್) ಕೊರ್ರು ರಾನ್‌ಪ ಸಾಮಾನ್ ಸೊದ್ದು ನಕಾಚಿ.
(ರಾನ್‌ಪ ಸಾಮಾನ್ ತಯಾರ್ ಜಾತ್ತಾರಿಚೀ ಉಜ್ಜು ಕರ್‍ಯಾಚಿ. ಗ್ಯಾಸ್ ವೊರ್‍ತ್ತ.)
6. ವಾಸರಿಂತು ಹಾತ್ ಪುಸೊಕ್ ಸಾನ್ ಬೈರಾಸ್ ದವ್ರೊರಕ ವಿಸೊರುನಕಾಚಿ.
(ಹಾತ್ ಪುಸೊಕ್ ದಾವುಂಚೆ ಕಾಮ್ ವೊರ್‍ತ್ತ.)
7. ವಾಸರಿಂತು ಏಕ ಗಡಿಯಾರ್ ದವ್ರೊರ್ಚೆ ಚಾಂಗ್.
(ಸಮಯಾಚೆರಿ ರಾಂದ್‌ಪ ಕೊರೊಂಕ್ ಜಾತ್ತ, ಅಗತ್ಯ ನಾತ್ತಿಲ್ಲೆ ಸಿಜ್ಜೊಚೆ ಗ್ಯಾಸ್ ವೊರ್‍ತ್ತ.)
8. ರಾಂದ್‌ಪ ಕರ್‌ತ್ತಾನ್ ಮೊಬೈಲ್ ವಾಸರಿಂತು ದವ್ರೊರ್ಚೆ ಚಾಂಗ್.
(ಮೊಬೈಲಾಕ್ ಸೊದ್ದೂನ್ ಭೊವಂಚೆ ಸಮಯು ವೊರ್‍ತ್ತ.)
9. ಕಸಲೇಂಯಿ ತಳ್‌ತ್ತಾನ ಕಡೇರಿ 2 ವಿಷಯ ಅಸ್ತಾನ ಗ್ಯಾಸ್ ಬಂದ್ ಕೊರ್ರು, ವರ್ಲೆಲೆ ತೋಳ್ಳು ಕಾಡ್ಯೆಚಿ.
(ಗ್ಯಾಸ್ ವೊರ್‍ತ್ತ, ತೇಲ್‌ಯೀ ವೊಗ್ಗಿ ನೀವುತ.)
10. ವಾಸರಿಂತು 1 ಸಾನ್ ಅಗತ್ಯಾಚಿ ವಕದಾಚಿ ಪ್ಯಾಟ್ ದವ್ರೊರ್‍ನು ಗೇವ್ಚೆ ಬರೆ.
(ಅಗತ್ಯಾಕ್ ವೊಗ್ಗಿ ಮೆಳ್‌ತಾ)
11. ವಾಸರಿಂತು ರಾಂದಾಪ್ ಕರ್‍ತ್ತಾನಾ ಜಾಲ್ಲ್ ತಿತ್ಲೆ ಸೂತಿ ಆವಂಗಲೆ ಗಾಲ್ಚೆ ಬರೆ.
(ಉಜ್ಜಾ ಕೀಟಿ ಉಸಾಳೆರಿ ಕಸಲೇಯಿ ಜಾಯಿನಾ.)



ಗೀತಾ ಸಿ. ಕಿಣಿ

"ಆರೋಗ್ಯವೇ ಭಾಗ್ಯ" ಮಣ್ತಾತಿ ತಶಿಂಚೀ ಜಿಬ್ಬೆ ರುಚಿ ಸಮ ಆಸ್ಲ್ಯಾರಿ ಆರೋಗ್ಯ ಸಮ ಆಸ್ತಾ. ತಸ್ಸಲೆ ಆರೋಗ್ಯವಂತ ಜಿಬ್ಬೆಕ ರುಚಿ ರುಚಿ ಖಾಣ-ಜೆವಣ ಜಾವ್ಕಾ. ತೆದ್ನಾಂಚಿ ಜೀವನ ತೃಪ್ತಿ, ಸಂತುಷ್ಟ ಜಾತ್ತಾ. ಶ್ರೀಮತಿ ಗೀತಾ ಸಿ. ಕಿಣಿ ಹಾನ್ನಿ ರುಚಿ ರುಚಿ ರಾಂದಪ್ ಕೊರ್ಚ್ಚೆ ಕಶಿಂ ಮೊಣ್ಣು ಸರಳ ಜಾವ್ನು ಸುಲಲಿತ ಜಾವ್ನು ಹ್ಯಾ "ವಾಸರಿಂತು ಹಾಂವ" ಪುಸ್ತಕಾಂತು ಬರ್ರೈಲಾ. ಸಾರಸ್ವತ ಸಮಾಜಾಚೆ ಜಿಬ್ಬೆ ರುಚಿಕ ಸಮೃದ್ಧ ಖಾಣ-ಜೆವಣಾಚೆ ಮಾಹಿತಿ ದೀವ್ನು ಯುವ ಜನಾಂಕ್ ಆಮ್ಗೆಲೆ ಸಂಸ್ಕೃತಿಚೆ ಪೊರ್‌ಂಬೊಳು ದೀವ್ನು ಉಪಕಾರು ಕೆಲ್ಲಾ, ಮನಾಂಕ್ ಆನಂದ ಜಾತ್ತಾ. ಸರ್ವಾಂಯ್ ಹ್ಯಾ ಪುಸ್ತಕಾಚೆ ಪ್ರಯೋಜನ ಘೆತ್ತಾಲಿಚಿ.

ಸರಳ ಸುಲಭ ರೀತೀರಿ ಬರ್ರೈಯಿಲಿ ಹೀ ಮಾಹಿತಿ ದಿಢೀರ್ ಜಾವ್ನು ಖಾಣ-ಜೆವಣ ಕೊರುಂಕ ವಿಶೇಷ ಉಪಯೋಗ ಪಡ್ತಲೆ - ಮೊಣು ಹಾಂವ ಲೆಕ್ತಾ. ಆನಿಕಯ್ ವಿಶೇಷ ರೀತಿರಿ ಶ್ರೀಮತಿ ಗೀತಾ ಸಿ. ಕಿಣಿ ಹ್ಯಾ ಕ್ಷೇತ್ರಾಂತು ನಾಂವ್ ಘೇವ್ಕಾ ಮೊಣ್ಣು ಆಶ್ ಪಾವ್ತಾ. ಜೀವನಾಂಚೆ ಕಷ್ಟಾಕ್ ಸ್ಪಂದನ ಕೊರ್ನು ಸುಖಾಂತು ಪರಿವರ್ತನ ಕಶ್ಶಿ ಕೊರ್ಯೆತ್ ಹಾಕ್ಕಾ ಆದರ್ಶ ಗೀತಾ ಕಿಣಿ ಮೊಣ್ಣು ಹಾಂವ ಸಾಂಗ್ತಾ. "ಹಾಂಕಾ ದೇವು ಬರೆ ಕೊರೊ"

ಹುಂಡಿ ಪ್ರಭಾ ಕಾಮತ್
ಉಪನ್ಯಾಸಕಿ
ಕೆನರಾ ಪದವಿ ಪೂರ್ವ ಕಾಲೇಜು,
ಮಂಗಳೂರು

